LA CUISINIÈRE

DE LA CAMPAGNE

ET DE LA VILLE.

PRIX : 3 FRANCS, CARTONNÉ.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.

LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE
ET DE LA VILLE

OU

NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE;

CONTENANT :

Table des mets selon l'ordre du service.
Ustensiles, instrumens et procédés nouveaux, avec figures.
Service de la table par les domestiques, avec figures.
Manière de servir et de découper à table, avec figures.
Cuisines française, anglaise et italienne, au nombre de plus de mille recettes; d'une exécution simple et facile.
Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, œufs, etc. etc.
Des vins et des soins qu'ils exigent.
Table des mets par ordre alphabétique.

PAR M. L.-E. A. Audot

VINGTIÈME ÉDITION,

CORRIGÉE ET AUGMENTÉE,

AVEC 65 FIGURES, DONT 2 COLORIÉES

PARIS.

AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

RUE DU PAON, 8, ÉCOLE DE MÉDECINE.

1836.

TABLE DES METS

SELON

L'ORDRE DU SERVICE.

Pour les *Potages*, voyez pages 78 et suivantes.
Coulis, *sauces*, *ragoûts* et *garnitures*, 93 et suivantes.

RELEVÉS DE POTAGE.

HORS-D'OEUVRE FROIDS.

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.

ENTRÉES DE PATISSERIE.

ENTRÉES DE BOEUF.

ENTRÉES DE VEAU.

ENTRÉES DE MOUTON.

ENTRÉES D'AGNEAU ET DE CHEVREAU.

ENTRÉES DE COCHON.

ENTRÉES DE GIBIER.

ENTRÉES DE VOLAILLES.

ENTRÉES DE POISSON.

ROTS.

ENTREMETS.

ENTREMETS DE PATISSERIE ET PATÉS.

ENTREMETS DE POISSON.

(Les différens poissons au bleu indiqués pour rôts peuvent aussi être servis pour entremets.)

ENTREMETS DE LÉGUMES.

ENTREMETS D'ŒUFS.

ENTREMETS SUCRÉS.

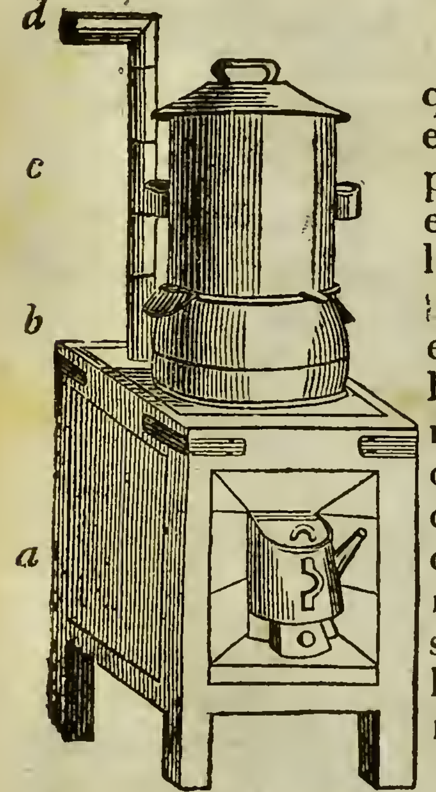
DESSERT.

USTENSILES

INSTRUMENS ET PROCÉDÉS NOUVEAUX

OU TROP PEU USITÉS.

Malgré que les ustensiles inventés par M. Harel soient fort répandus et mis en pratique par une grande quantité de personnes, notre ouvrage ne serait pas complet si nous n'en faisions pas mention.

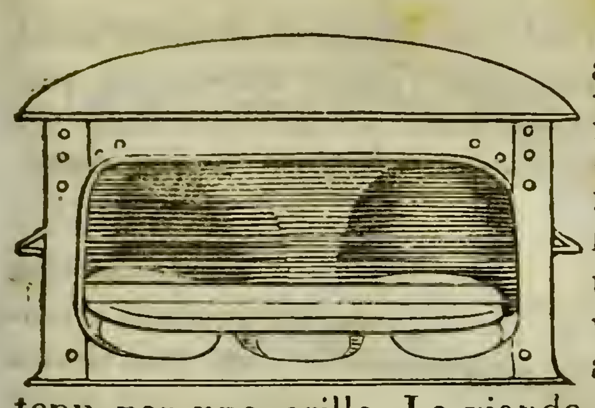


Fourneau potager d'Harel. La quantité de pièces qu'il contient et leur forme particulière, ne permettent guères de les figurer en détail, ni de les fabriquer ailleurs que chez leur inventeur.

Le corps du fourneau *a*, en bois et en plâtre, renferme le véritable fourneau en terre cuite. La marmite *b*, en terre vernissée, où on fait le pot au feu, supporte deux casseroles où l'on peut faire cuire deux mets différens, et même, dans une troisième division dans le haut du sceau ou cylindre *c*, on fait cuire des pommes, des pruneaux, etc. Le tuyau *d* conduit la vapeur du charbon au dehors. La porte du fourneau est formée par une cafetière où on entretient de l'eau chaude.

La principale partie du *fourneau potager*, c'est-à-dire le fourneau intérieur et la marmite, de forme particulière, ont été imités généralement, et se trouvent à présent chez les marchands.

La dépense du charbon pour faire quatre plats est de trois à quatre sous, et on peut le laisser pendant cinq heures sans surveillance; c'est un fait bien positif.



La coquille à rôtir, autre invention de M. Harel, et dont l'importance n'est pas moindre que celle du fourneau potager, est une sorte de fourneau vertical dans lequel on allume du charbon retenu par une grille. La viande à rôtir se place devant ce feu dans la cuisinière, et il en résulte une cuisson égale et prompte, sans embarras, sans fumée, et qui donne à la viande la délicatesse résultant d'un feu vif et soutenu.

Comme la partie supérieure est plate, on peut y mettre chauffer des plats pleins ou vides ou des assiettes.

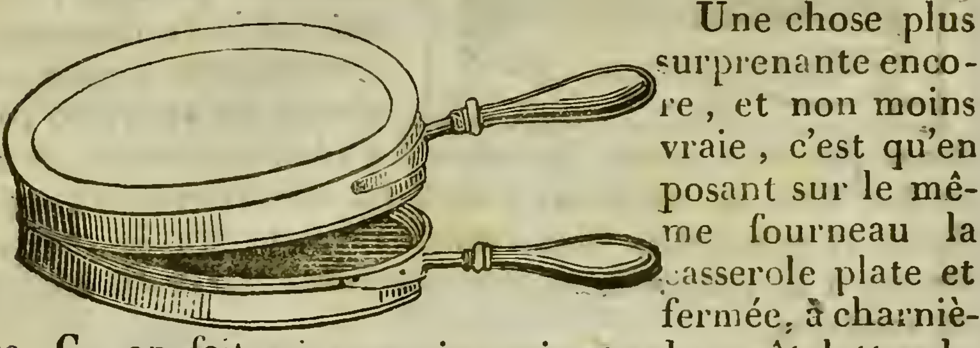
M. Harel a calculé, il y a déjà quatre ans, qu'il en avait vendu vingt mille, et que des imitateurs ont dû en vendre deux cent mille; ce qui a pu épargner à la France une énorme quantité de bois, car il n'y a rien à la fois de si simple à fabriquer et de si économique pour le combustible. Celles en terre cuite, revêtues en tôle, sont bien préférables à celles en fonte de fer, qui usent une fois plus de charbon.



Fourneau pour le déjeûner. C'est un très-petit fourneau A en tôles, doublé pour concentrer la chaleur et disposé de telle manière que la flamme chauffe également toutes les parties du vase exposé à son action.

On y place la casserole à couvercle B, et l'on y fait chauffer une tasse d'eau ou autre liquide en deux minutes en brûlant deux feuilles de

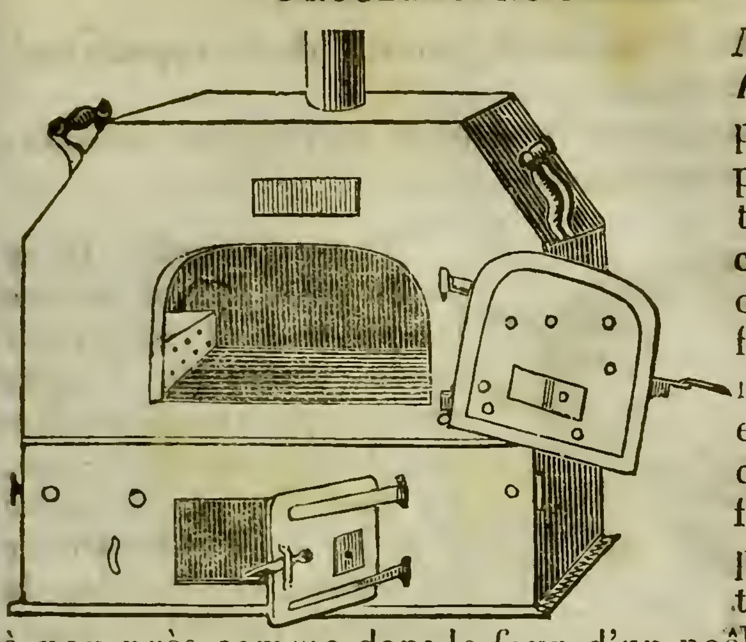
papier. Et ce n'est pas ici une annonce de marchand qui veut vendre sa marchandise : je n'avance ce fait que parce que j'en ai fait l'expérience, et qu'il est facile de s'en assurer chez l'inventeur ou chez un de ses nombreux acheteurs.



Une chose plus surprenante encore, et non moins vraie, c'est qu'en posant sur le même fourneau la casserole plate et fermée, à charnière, C, on fait cuire *en cinq minutes* deux côtelettes de mouton, en ne brûlant que deux ou, au plus, trois feuilles de papier ordinaire. On devrait toujours avoir dans les cuisines de ces sortes de casseroles pour faire cuire des viandes aplaties, telles que des côtelettes, parce qu'elles peuvent servir sur toutes sortes de fourneaux en hâtant la cuisson avec une extrême promptitude, et de manière à saisir la viande sans perdre le jus ni la graisse, et sans que l'odeur s'évapore.

On peut également, dans ce fourneau, employer des copeaux ou de légers éclats de bois.

Si on veut employer du charbon ou de la braise, on place sur le même fourneau A le réchaud D ; mais le papier est le combustible qui chauffe le plus promptement. Il faut l'introduire dans le fourneau par petites parties et à mesure qu'il brûle ; cette précaution est utile pour que la flamme fasse tout son effet et pour éviter la fumée.



Nouveau four Harel, propre à cuire du pain, de la pâtisserie, et tout ce qu'on fait cuire dans les fours ordinaires. Le foyer est placé au-dessous, et la fumée s'échappe en faisant le tour du four, à peu près comme dans le four d'un poêle, mais tout ici est plus parfait et mieux combiné. Il convient surtout pour la campagne où l'on n'a pas la ressource des pâtissiers, où l'on n'a que des grands fours à pain, qui consomment une grande quantité de bois, et qu'on craint d'allumer pour quelques légères friandises. Il peut en outre faire en même temps l'office de poêle et servir à chauffer une cuisine qui serait froide par elle-même.

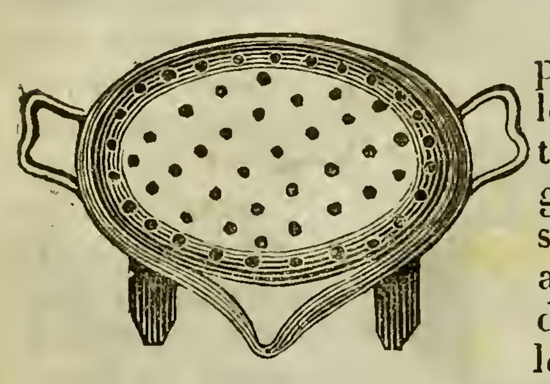
B

Nouveau fourneau à repasser. Il est en tôle, garni intérieurement en brique. Il diffère surtout de ceux ordinaires par le couvercle B : ici les fers à repasser sont à l'abri du contact de l'air. (Le dessinateur a fait les fers trop petits en proportion avec le couvercle.)

Le brûloir à café se place avantageusement sur le même fourneau. Par la combinaison judicieuse de ces différentes pièces, on épargne la moitié du combustible,

et l'on est, par conséquent, garanti de la vapeur mal faisante du charbon.

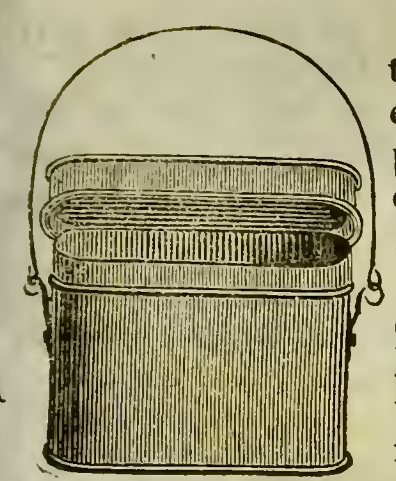
Le même fourneau long peut servir pour les daubières et les poissonnières.



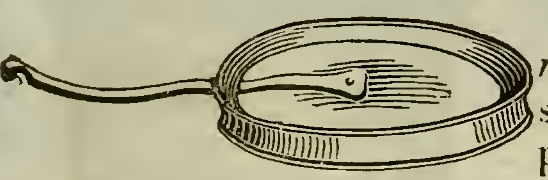
Nouveau gril. Il se pose sur la braise comme les autres, et sert pour toutes sortes de viandes grillées que l'on place dessus. La graisse et le jus, au lieu de se répandre dans le feu et d'enfumer les viandes, coulent dans la rigole qui en fait le tour, et viennent s'égoutter dans une petite terrine que l'on place sous la gouttière A.

Ce gril présente déjà un perfectionnement important, d'autant qu'on peut le placer sur toute espèce de fourneau, mais il y a encore mieux à faire, c'est un *gril vertical* qu'il faudrait, et qui se plaçât devant le feu comme une cuisinière à rôtir.

J'ai vu l'avantage qu'il pourrait offrir quand je me suis servi du *grille-pain* ordinaire, auquel j'ai enfilé des côtelettes et autres grillades. Des viandes cuites ainsi ont une délicatesse extrême, parce qu'elles cuisent à feu plus vif, et qu'elles ne reçoivent pas, pendant tout le temps de leur cuisson, cette fumée qui leur communique une odeur fort désagréable à laquelle on est trop habitué. En plaçant sous le grille-pain une petite lèchefrite, la graisse et le jus y sont conservés et la quantité conservée ainsi étonnera celui qui en fera l'expérience. Cependant tout cela est perdu avec le gril ordinaire. On a présenté à l'exposition des produits de l'industrie en 1834 un fourneau particulier pour les côtelettes: il remplit une partie du but qu'on s'est proposé, mais il a encore de grands inconvéniens, tels que celui d'exiger de faire à part un bon feu de charbon; tandis que l'on doit profiter, pour les grillades, du feu de la cheminée.



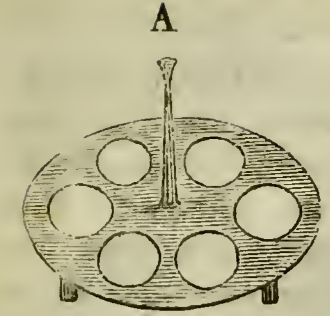
Grille-marrons. C'est une boîte A, en tôle pleine, de 8 pouces en carré et un pouce et demi d'épaisseur, avec un couvercle B à charnière. Il ne s'agit que de mettre dedans les marrons, de le poser debout devant le feu de la cheminée, de le retourner et de le secouer de temps en temps pour faire cuire également les marrons. Quand ils sont cuits on les sert sur une assiette enveloppés dans une serviette après les avoir saupoudrés de sel fin.



Couvercle de casserole en tôle et à rebord, sur lequel on met du feu pour les choses que l'on veut faire cuire feu dessus et dessous, ce qui s'appelle aussi *entre deux plats*.



La boule en étain se met dans la marmite où on fait le bouillon, une heure avant de servir, pour faire cuire, sans embarras et dans la plus grande perfection, du riz, du vermicelle, macaroni ou autres pâtes. Bien entendu que l'on doit avoir le soin de ne mettre que ce qu'il faut pour que la boule se trouve pleine quand le riz ou la pâte auront renflé et seront cuits. Le petit couvercle que l'on voit dans la figure ferme la boule, au moyen d'une vis qui y est pratiquée. Les potiers d'étain vendent de ces boules de différentes grandeurs.



Coquetier en fer-blanc pour faire cuire des œufs dans une casserole.

On place chaque œuf dans un des trous, et on plonge l'appareil dans une casserole d'eau bouillante, qu'on retire aussitôt du feu.

On pourrait les laisser dans la casserole et les servir ainsi, car au bout de quelques minutes ils sont cuits en lait, et ne cuisent guère davantage,



Mais comme la casserole n'est pas une chose élégante à servir sur une table, on a pensé à renfermer le même appareil dans une sorte de boîte en fer-blanc ou tôle peinte et vernie; les deux boutons servent à lever le couvercle qui se divise en deux parties. La tige A, qui est au milieu, fait le même office que celle de l'autre appareil ci-dessus, et la boîte tient lieu de la casserole. Il y a de ces coquetiers très-joliment peints, avec des sujets, et dorés, chez les ferblantiers.



Nouvelle cafetière Harel. Cette cafetière est de beaucoup préférable à celles en fer-blanc qui se trouvent partout, et à tous les systèmes de cafetières, sous tel nom que ce soit. L'emploi du fer-blanc en étant banni, on évite la rouille qui détruit l'ustensile, et qui, se combinant avec le café, en détache l'acide gallique, et forme positivement de l'encre à écrire

La cafetière *b*, en terre d

e

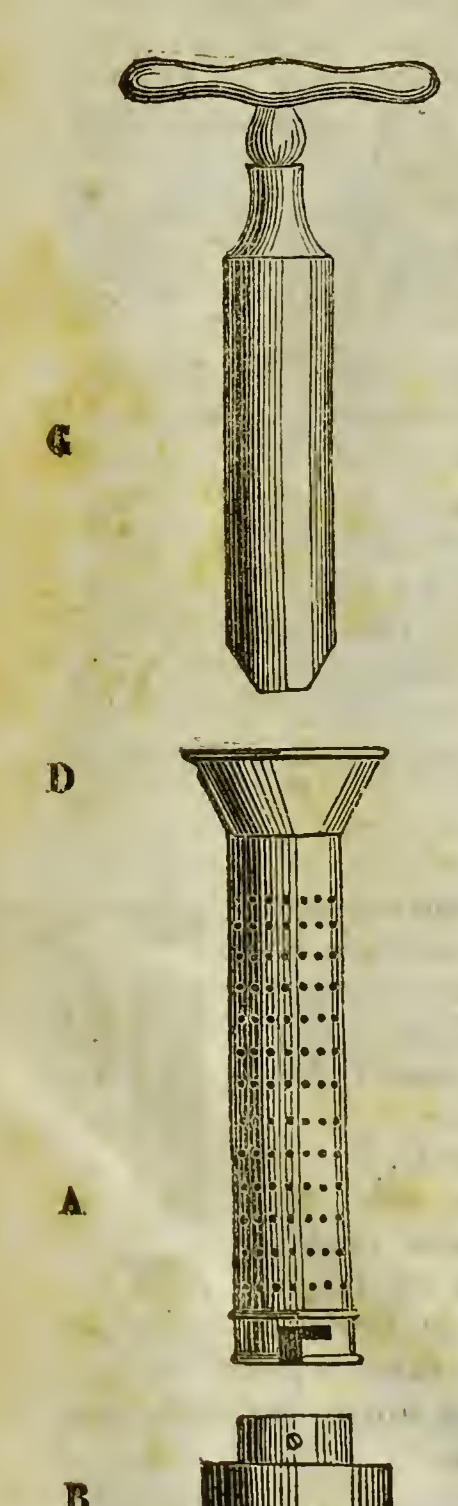
Sarguemine, est placée sur le vase *a*, rempli d'eau, lequel étant posé sur un fourneau fait chauffer au bain-marie le café à mesure qu'il coule du filtre *c*. Ainsi il est donc fait sans ébulition, et peut néanmoins être servi aussi brûlant que s'il avait bouilli.

Le filtre est en étain percé à la mécanique, et l'on foule le café avec un fouloir en bois. Le marc se comprime fortement en versant dessus de l'eau qui servira pour le nouveau café.

« Si l'on veut obtenir le meilleur café, dit M. Harel, on doit le filtrer avec de l'eau froide ou très-peu chaude. Pour convaincre de cette vérité, déjà connue, je pourrais en appeler à l'expérience, il suffit de le faire une fois pour connaître l'énorme différence qui existe dans la saveur du café fait à froid ou fait à l'eau bouillante..... Il est alors meilleur, et il faut moins de café. On laisse le fouloir sur le café pendant qu'on jette l'eau par petites parties à quelques momens d'intervalle, surtout en commençant, pour que le café ait le temps de s'imbiber. »

Le cylindre à infusions est une sorte d'étui C en fer-blanc, percé d'une multitude de petits trous très-fins, comme une passoire à bouillon ; on le remplit de ce que l'on veut faire infuser, soit thé ou autres plantes pour tisanes, et on les plonge dans l'eau bouillante.

Il y a un couvercle à chaque bout B, D, pour que l'on puisse plus facilement le vider et le nettoyer ; et un petit anneau E pour l'enlever de la bouilloire. Cet instrument a été imaginé par un des meilleurs médecins de Paris. Il est facile d'en concevoir l'utilité, puisqu'il évite la peine et l'inconvénient de passer les tisanes ou autres boissons que l'on fait par infusion ou décoction.



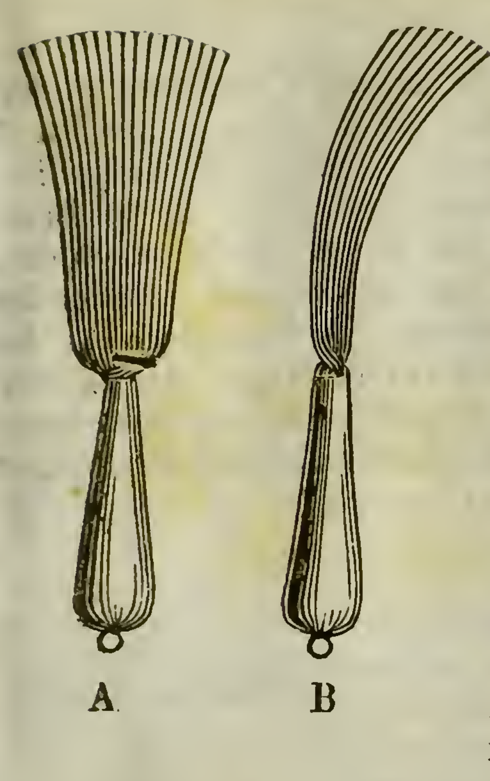
Pressoir pour faire la purée. On bouche le cylindre ou tuyau A, en fer-blanc, avec le pied B qui est en bois, et que l'on peut remplacer par un pied en fer-blanc. On verse les légumes dans le cylindre qui est percé de mille trous, on presse avec le fouloir C, en bois, et la purée est faite avec facilité. On sépare ensuite les trois pièces pour les nettoyer et faire sécher.

Le cylindre A à un pied de hauteur, et 2 pouces et demi de de diamètre.

Il sera bon de faire souder à l'entonnoir D une poignée pour pouvoir le maintenir d'une main pendant que l'on foule de l'autre.

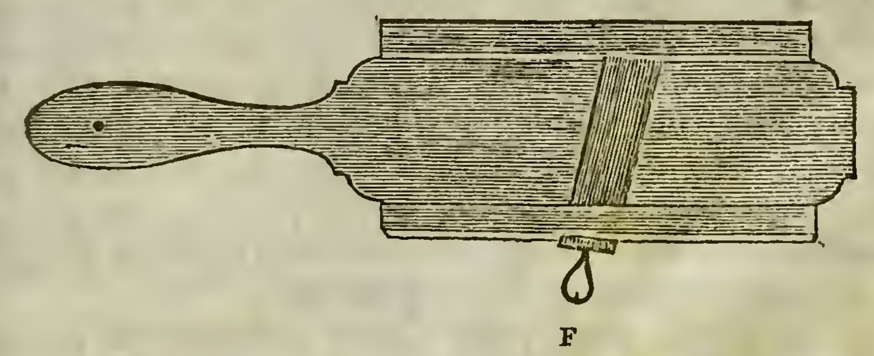
Cet instrument opère avec tant de promptitude et de perfection qu'il ne tardera pas, sans doute, à devenir d'un usage général, et à remplacer la passoire ordinaire.

On l'a déjà amélioré en fixant le tube A au milieu d'un trépied de bois où il se trouve retenu par le collet en entonnoir D : une terrine se place dessous pour recevoir la purée, et l'on peut ainsi opérer en grand si l'on a beaucoup de porée à faire.

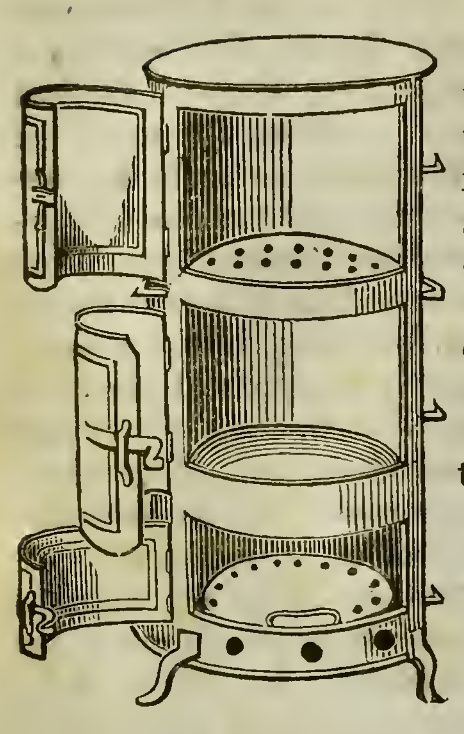


Verge en fil de fer étamé pour battre les œufs en neige. Une verge en osier se brise continuellement et laisse dans les œufs des petits brins de bois fort désagréables à rencontrer. Avec une ou deux fourchettes on est fort long. L'instrument que je propose et dont je donne la figure, m'a réussi complétement, et je crois que quand on en aura essayé on en adoptera l'usage. Il est en fil de fer étamé, ajusté dans un manche de fer-blanc. La figure A le représente vu de face, et la figure B vu de profil.

Cette petite *râpe* sert à diviser en lames minces les concombres pour les mettre en salade.



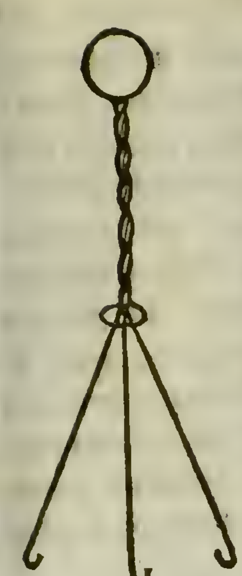
C'est une sorte de rabot en bois, dont la lame d'acier F opère comme le fer d'un rabot; on la retire à volonté pour la nettoyer ou l'aiguiser. Elle peut servir à couper de même en lames des racines ou des fruits. On la trouve actuellement chez les quincailliers.



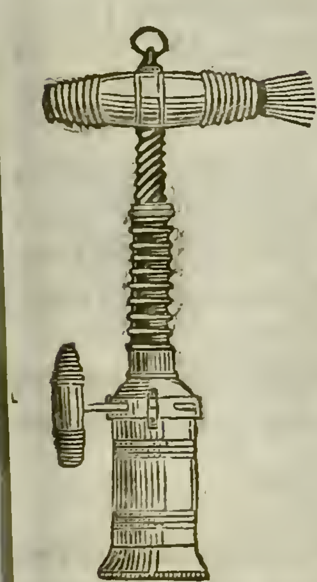
Le chauffe assiette est en tôle, de 2 pieds et demi à 3 pieds de haut. A l'étage inférieur on place de la braise ou de la cendre chaude, ce qui suffit pour chauffer les assiettes que l'on place sur les deux autres étages. Ainsi, avec peu de dépense, on peut avoir des assiettes chaudes pendant tout le repas.

Moyen de boucher complétement les bouteilles sans goudron. On a présenté à l'exposition des produits de l'industrie des capsules minces de plomb, de la forme de verres à liqueurs, et propres à couvrir le bouchon et le haut du goulot des bouteilles. On les attache au goulot en les serrant fortement avec une corde tournée autour, et qui comprime le plomb de manière à intercepter l'air. Ce plomb, rendant le bouchon inaltérable, est d'un emploi de beaucoup supérieur au goudron, qui peut se fendre et même pourrir. De plus, le goudron est d'un usage incommode, et laisse toujours de la malpropreté après les goulots.

Si on n'était pas à portée de se procurer de ces capsules, on pourrait encore employer des feuilles de plomb très-mince (d'un huitième de ligne), couper ce plomb par morceaux de quatre pouces sur trois pouces à trois pouces et demi, selon la longueur de la partie du bouchon qui dépasse le goulot de la bouteille; les enduire de colle de farine un peu épaisse, et les coller comme du papier, de manière à coiffer le bouchon et le haut du goulot. Les capsules ne coûtent guères qu'un sou, et la feuille de plomb moitié de ce prix.



Tire-bouchon pour l'intérieur des bouteilles. Cet instrument, composé de trois fils de fer et d'un petit anneau, est extrêmement simple et de l'uage le plus facile. On serre les branches pour le faire entrer dans la bouteille, on la renverse, et le bouchon, ainsi saisi, ne peut échapper en retournant la bouteille et tirant le tire-bouchon. L'anneau sert à tenir les branches fermées et faciliter leur entrée dans le goulot de la bouteille. Il a un pied de haut.



Tire-bouchon anglais. Il est bon de signaler ce tire-bouchon malgré que jusqu'à présent il n'en ait été fabriqué qu'en Angleterre. Il est susceptible cependant d'exciter l'émulation de nos fabricans. On en fait usage à table, devant soi avec peu de mouvement et sans effort.

On en trouve chez les quincailliers, tant de fabrique française qu'anglaise, mais qui ne sont pas armés du tourniquet A. C'est là l'amélioration essentielle dont je veux parler et qui facilite la sortie du bouchon.

Il est particulièrement applicable aux longs bouchons du vin de Bordeaux.

Nota. La plupart des objets mentionnés dans cet article se trouvent à Paris, les uns chez M. Harel, fabricant de fourneaux économiques, rue de l'Arbre-Sec, no. 50, et les autres chez MM. Arnheiter et Petit, mécaniciens, rue Childebert, n°. 13, abbaye Saint-Germain.



Moule à beurre. On connaît des moules pour produire des petits pains de beurre plats : celui dont voici la figure donne au beurre la forme d'un cygne, qui se tient debout sur l'eau dans le hors-d'œuvre. Il faut ajouter pour cela du beurre à plat sous son pied pour le faire tenir droit.

J'ai apporté un de ces moules d'Angleterre où j'en ai vu depuis trois pouces de hauteur jusqu'à un pied, se tenant fort bien sur l'eau, et qui formaient un très-joli ornement sur la table.

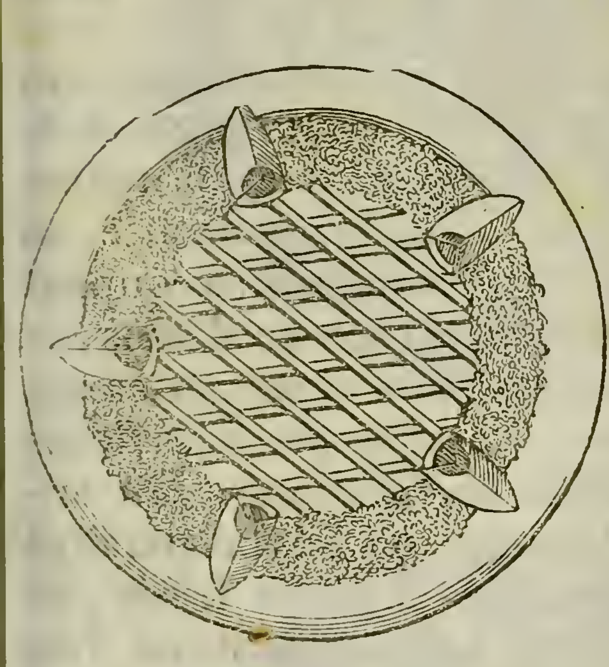
Si l'on cache dans leur pied, sur le devant, un petit morceau de fer, et qu'on leur présente une mie de pain où on aura caché un aimant, on les fera manœuvrer sur l'eau à la grande surprise des personnes qui ne connaissent pas ce tour de physique.

Cet objet me donne l'idée de citer ici deux autres surprises qui sont à peine connues d'un petit nombre de personnes.

Moyen de faire marcher sur la table des écrevisses qui paraissent cuites. Au milieu d'un buisson d'écrevisses on en placera quelques-unes vivantes, sur lesquelles on aura étendu, avec un pinceau, de l'acide sulfurique mêlé à beaucoup d'eau, il ne faut que quelques gouttes d'acide et l'on pourra en faire l'essai pour trouver la quantité nécessaire, afin que le test de l'écrevisse puisse rougir sans que l'eau acidulée pénètre à l'intérieur et nuise au mouvement de ce testacée.

Moyen de faire un œuf gros comme douze. Séparez les jaunes et les blancs de 12 œufs. Ayez une très-petite vessie bien lavée, séchée et relavée à plusieurs fois,

de manière qu'il ne lui reste aucune odeur; versez-y les 12 jaunes, liez-la en lui donnant une forme bien ronde, et plongez-la dans l'eau bouillante pour faire prendre les jaunes. Mettez les blancs dans une vessie plus grande, et la boule de jaunes dégagée de sa vessie : elle se soutiendra naturellement au milieu des blancs, liez-la et faites cuire aussi les blancs. Otez la vessie et coupez cet œuf énorme en quatre sur une salade.



Hors-d'œuvre d'anchois sur une assiette. Dans le milieu sont les anchois coupés par filets, et croisés les uns sur les autres (le graveur ne les a pas rendus avec l'exactitude désirable). Autour on sème en couronne du persil et autres fournitures hachés, et l'on place çà et là quelques quartiers d'œufs durs. Une ou deux cuillerées d'huile servent d'assaisonnement.

Chacun a une manière à soi de répandre l'assaisonnement sur la salade : la meilleure est celle qui réussit le mieux à faire fondre le sel et à diviser le poivre ou les épices également dans toute la salade. Que l'huile soit versée avant ou après le vinaigre, il importe peu, pourvu qu'on mette juste les proportions nécessaires.

On peut servir les fournitures dans une soucoupe, afin que chacun soit libre d'en faire usage.

A la campagne, il est bon d'habituer son jardinier à dresser les salades de romaine et de chicorée frisée. Il emploiera dans la même salade les 3 romaines, *blanche*, panachée de *rose*, et panachée *foncée*. Les cœurs se coupent en long et se placent en rayons en dessus, et en alternant les couleurs, non cœur par cœur, mais par 2 ou 3 de chaque. On place les fleurs comme on voit dans les gravures. On arrange la chicorée blanche, en faisant paraître en dessus le plus possible la partie frisée, et formant au milieu un enfoncement où l'on place des fleurs. Les fleurs qui peuvent servir de décoration, sans danger pour la santé, sont : la Capucine, la Bourrache, les Mauve et Guimauve, la Chicorée sauvage, la Buglose, la Pervenche et le Bouillon-blanc. Il faut se méfier de celles dont on ne connaît pas les vertus, parce qu'il y en a de malfaisantes, telles que les Aconits, le Laurier-rose, etc.

Il faut mélanger leurs couleurs avec goût comme dans la figure où on a employé la capucine, la mauve à feuilles rondes, la mauve à fleurs roses et la bourrache.

SALADE DE ROMAINE.



SALADE DE CHICORÉE.



SERVICE

DE LA TABLE.

Le jour où l'on donne à manger, la salle à manger doit être nettoyée avec un soin tout particulier, et le couvert doit être mis toujours une heure d'avance, afin de pouvoir parer à tous les retards et omissions.

Nous n'avons pas besoin de dire que l'on aura commencé par disposer la table en sorte que chaque convive puisse avoir une place suffisante : 18 pouces sont l'espace nécessaire à une personne à table; ainsi, pour douze personnes, la table devra avoir 18 pieds de tour. Il n'est pas possible de placer convenablement 4 entrées et des hors-d'œuvre sur une table de moins de 4 pieds de large.

Peu de personnes pensent ordinairement à une très-grande ressource qu'elles trouveraient dans l'usage multiplie du meuble de salle à manger que l'on appelle *servante*; ce meuble ne sert ordinairement qu'en famille, et on en sent alors toute l'utilité : pourquoi n'appliquerait-on pas le même usage à un plus grand nombre de convives? Quand on n'a pas un nombre suffisant de domestiques, on trouve ainsi un secours économique dont le salaire ne se compte pas à tant par an, un domestique

exempt de maladressse, et sur la discrétion duquel on peut compter. Quatre *servantes* seulement dont le dessus serait garni d'assiettes, de bouteilles et de carafes, et dont les deux tablettes inférieures recevraient les assiettes que l'on desservirait, suffiraient à une table de 12 couverts.

C'est surtout à l'entremets que l'on sentirait l'agrément de ces domestiques sourds et muets : une fois chaque chose à sa place, on pourrait se livrer sans contrainte à la douce familiarité à laquelle des témoins que l'on peut supposer indiscrets mettent souvent obstacle. On n'aurait besoin de bras que pour mettre en place l'entremets et le dessert, et pendant les intervalles les servantes vivantes pourraient d'autant mieux se livrer aux préparations qui exigent leurs soins à la cuisine.

Nous ne saurions trop recommander aussi l'usage des lampes astrales suspendues au plafond : la lumière qu'elles donnent se répand plus également, et l'on n'a pas à craindre de voir renverser une lampe à pied ou un chandelier, ce qui est un malheur, aussi bien que la chute de la salière, toutes les fois du moins que la chute a lieu dans le plat.

Les vins doivent être montés à l'avance, quand la saison le permet, et on devra les placer et marquer de manière à éviter les méprises dans l'ordre où ils doivent être servis. Voyez à ce sujet, à la fin de cet ouvrage, l'article *De l'emploi des vins à table.*

Les bouteilles seront nettoyées de tout sable

qui pourrait salir la table; celles dont le goulot est goudronné seront dégoudronnées à l'avance avec le dégoudronnoir dont nous allons parler.



DÉGOUDRONNOIR *pour ôter le goudron des bouteilles*. Le vin de Champagne est ficelé et cacheté; son impétuosité est retenue par un fil de fer qu'il est souvent difficile de rompre. Le dégoudronnoir est destiné à faire promptement cette opération, et à nettoyer le goulot de la bouteille de cette résine qui l'enveloppe, et dont les éclats tombent souvent dans les verres avec la liqueur mousseuse. Les deux pinces supérieures A coupent le fil de fer.

L'anneau denté B qui est au-dessous, et qui s'élargit ou se restreint selon la grosseur du goulot, sert à enlever le goudron qui y est attaché; il suffit pour cela de faire virer une ou deux fois le goulot dans cet anneau. Au moyen du dégoudronnoir, on sert une bouteille propre, dégagée de toute entrave, et prête à répandre à la ronde la liqueur pétillante. Cet instrument se vend à Paris, chez MM. Arnheiter et Petit, rue Childebert, n°. 13, abbaye Saint-Germain.

S'il y a dans la maison des carafes pour servir le vin ordinaire, on les remplira et on aura soin de les placer sur la table de manière à les opposer aux carafes d'eau, et chacune d'elles sur un porte-bouteille. Un soin que les domestiques devront s'habituer à avoir, c'est de remplir les carafes d'eau comme celles de vin, ou changer les bouteilles à mesure qu'elles se videront, et en cela le maître ou la maîtresse de la maison ne doivent pas épargner leur surveillance, car il est toujours désagréable pour un convive de faire ces sortes de réclamations, ou d'être obligé à se passer du nécessaire.

La nappe sera couverte d'un napperon qui ne doit pas arriver jusqu'aux assiettes des convives, afin de ne pas gêner lorsqu'on l'enlèvera pour le dessert.

Chaque chose sera rangée sur la table avec goût, de manière à produire un coup d'œil flatteur : par exemple on n'entassera pas sous le bord de l'assiette le couteau, la cuillère et la

fourchette, on formera de ces trois objets une sorte de petit trophée qui ornera la place de chaque convive[1]. Plusieurs couverts de rechange, 2 cuillères à ragout, ainsi que la grande fourchette et le couteau à découper seront placés aussi en bon ordre vers le milieu de la table et à la portée de la personne qui fait les honneurs, pour découper et servir les mets. Tous ces objets doivent concourir, avec l'huilier et les autres pièces, à la décoration de la table. Tous les autres objets seront espacés convenablement. Les assiettes à soupe seront placées en une pile à côté de la soupière, une assiette à la place de chaque convive, et le petit pain, ou le morceau de pain qui lui est destiné, couvert de la serviette à laquelle on donne pour cela une forme pittoresque.

Près de chaque assiette on placera d'avance le verre ordinaire, un verre à pied pour le vin de Bordeaux et un autre verre à pied plus petit pour le vin de Madère, s'il y en a. Pour ces vins la bouteille se passe de main en main, et chacun se sert soi-même, après l'avoir reçue de celles du maître de la maison. Les verres à vin de Champagne doivent être apportés tous ensemble, au dessert, dans une corbeille à cet usage auprès des personnes qui doivent faire sauter le bouchon et envoyer promptement un verre pétillant de mousse à chaque personne.

---

[1] En Angleterre on change de fourchette et de couteau à chaque plat. Tout le monde n'est pas disposé chez nous à adopter cet usage de propreté.

La méthode de placer l'un de ces verres près de chaque convive est mauvaise en ce que le mouvement des verres à changer au moment où on verse, cause un retard et un désordre très-préjudiciable à la joie qui naîtrait au contraire de la rapidité et de l'opportunité des mouvemens.

Le couvert sera mis en conséquence du repas que l'on se propose de donner; nous allons entrer à ce sujet dans quelques détails sur le menu et le service.

Le *menu*, c'est la composition du repas, la liste des mets qui doivent le composer, la carte du dîner : c'est ce qu'on ne doit pas faire connaître d'avance aux convives parce qu'on doit supposer que celui qui sait manger ne fait pas à l'amphytrion [1] l'affront de croire que la fin du repas ne répondra pas au commencement, et qu'il doit, après les entrées, se réserver de la place pour les entremets et le dessert. Le menu est ce qu'un maître de maison doit, autant que possible, avoir préparé d'avance, afin que sa cuisinière ne soit pas prise au dépourvu, qu'elle ait pu s'approvisionner des viandes que le temps doit attendrir et porter à leur point de perfection, qu'elle ait pu faire ses marinades, piquer ses pièces, apprêter ses coulis.

Par SERVICE on entend le nombre de plats servis ensemble.

Un repas à un service comprend tout ce qui doit être servi, depuis le potage, s'il y en a,

---

[1] D'après Molière : « Le meilleur Amphitryon est l'Amphitryon où l'on dîne. »

jusqu'au dessert; c'est le repas fait, pour ainsi dire, en campagne, quand on ne doit pas avoir la possibilité de se faire servir en temps et lieu à son aise : c'est le repas de nuit, au milieu du bal. De ce que l'on sert à la fois les viandes et les fruits il s'appelle *ambigu*.

Le déjeuner est ordinairement un repas à un service.

Dans un repas à deux services on sert à la fois les entrées et les entremets : le second service se compose du dessert. C'est encore ce qui peut avoir lieu au déjeuner.

Le repas à trois services se compose,

Premier service, *les entrées* : du potage, du relevé de potage, des entrées et hors-d'œuvre.

Le relevé est le bœuf bouilli, ou autre grosse pièce qui remplace le potage quand il est servi dans les assiettes.

Les entrées sont des plats plus ou moins solides de viandes, gibier, volaille, poisson, avec sauce.

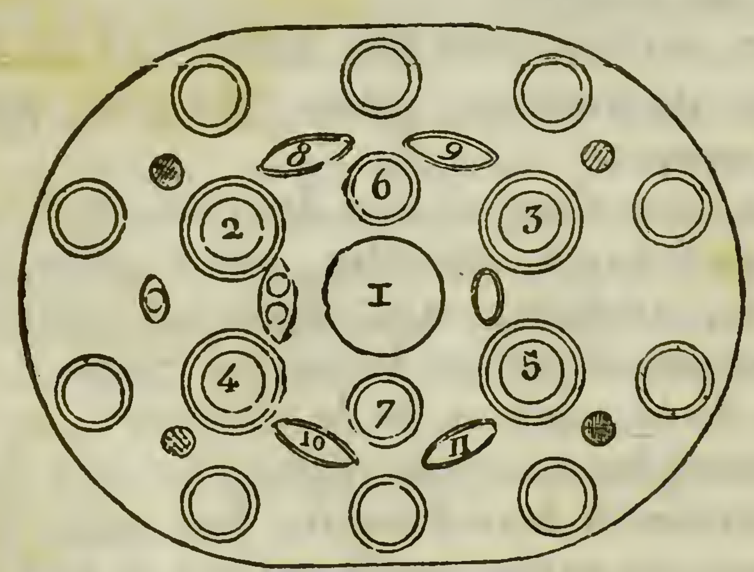
Les hors-d'œuvre sont des mets appétissans, légers : fritures, cervelles, petits pâtés, radis, beurre, anchois, etc., dont on pourrait se passer sans déranger le service. Selon l'importance de la table et de la cérémonie, on peut attacher plus ou moins d'attention à la division des entrées et hors-d'œuvre. Des hors-d'œuvre peuvent se servir pour entrées à une petite table, tels que les biftecks, côtelettes de mouton, rognons, etc.

Voyez, pages 1re. et suivantes, la liste des relevés, entrées et hors-d'œuvre.

La figure ci-après fait voir la disposition des plats [1] pour un repas de 8 à 12 couverts. Ils doivent être placés avant l'entrée des convives dans la salle, et c'est là le cas où il faut que la cuisinière s'entende avec le maître, pour savoir si tout le monde est arrivé, afin que les mets ne soient pas exposés à refroidir.

Le potage se place au milieu : aussitôt servi, la soupière est remplacée par le relevé qui, si ce n'est pas tout simplement « le bouilli avec du persil autour, » doit être une pièce qui marque par son importance au milieu des entrées, comme le président d'un congrès.

Quatre entrées, n°s. 2, 3, 4, 5, deux hors-d'œuvre chauds n°s. 6, 7, et quatre hors-d'œuvre froids, n°s. 8, 9, 10, 11, peuvent suffire à une table de 8 à 12 couverts.



Ces plats doivent être choisis de manière à

1. Assez d'ouvrages distingués dans leurs méthodes de cuisine ont donné des tableaux pour des dîners de princes : notre but

contenter tous les goûts et doivent faire opposition les uns aux autres, par leur nature, comme par la couleur de leurs sauces : ainsi nous supposons au n°. 1 un aloyau ou un filet d'aloyau; au n°. 2 un civet de lièvre; au n°. 3 un fricandeau à l'oseille; au n°. 4 une sole aux tomates et au n°. 5 une fricassée de poulet; le n°. 6, hors-d'œuvre chaud de petits pâtés ou cervelles de veau frites, le n°. 7 autre hors-d'œuvre chaud de boudins. Les 4 hors-d'œuvre froids, n°s. 8 radis, 9 anchois, 10 beurre, 11 olives ou cornichons. Aux deux côtés du potage se placent la saucière et l'huilier.

Pour 4 à 6 personnes on n'emploira que 2 entrées avec le relevé de potage et 4 petits hors-d'œuvre. Les entrées et le relevé se placeront sur une seule ligne de bataille, flanqués des hors-d'œuvre pour troupes légères.

On devra toujours autant que possible, quand on n'aura pas à servir une table de plus de 25 à 30 couverts, éviter les répétitions de mets qu'un banquier gastronome de nos amis appelait, non sans raison, *des pléonasmes*. On ne permettra que la répétition de la beurrière.

est autre, notre enseignement tout-à-fait élémentaire, nous voulons éviter aux filles et garçons trop novices des bévues qui tourneraient infailliblement au déplaisir des amphitryons et des co vives. Nous ne pensons pas être plus ridicules en disant : prenez une assiette et placez-la à tel endroit, que quand nos illustres confrères dans l'art culinaire disent : prenez des ognons.... pour faire.... un potage à l'ognon ; du reste nous ne donnons pas nos dispositions comme des règles absolues, chacun pourra placer les plats selon son goût et suivant la richesse des ustensiles ou l'apparence des mets qu'il voudra employer.

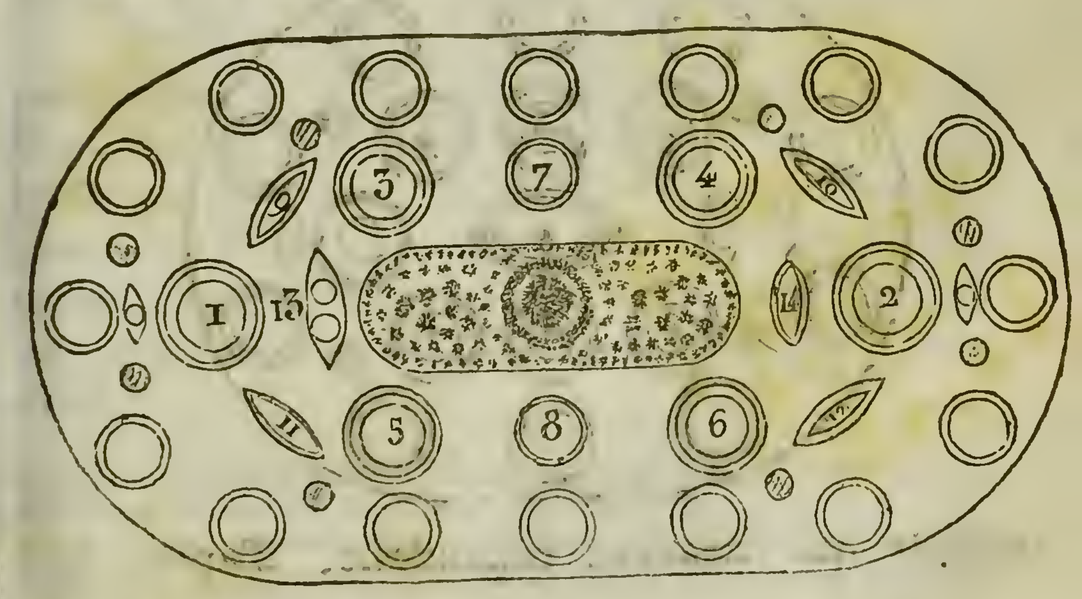
parce qu'il doit y en avoir aux deux bouts de la table comme des carafes et du vin.

Les principes que nous avons exposés pour le premier service d'une table de 8 à 12 couverts peuvent s'appliquer à une table plus grande.

Nous engagerons les amphitryons à ne jamais donner un repas où le nombre des convives commencera à être de 12 personnes environ sans faire usage d'un *dormant* ou *surtout de table.* La table se trouve garnie en partie et exige moins de plats, il y a donc économie, malgré qu'un surtout soit un ornement composé d'un fond de glace ou miroir entouré d'une balustrade de cuivre argenté. On le pose dès le premier service, et on le couvre de figures en porcelaine, d'ornemens en carton et en pastillage et de bonbons. Il y a, disons-nous, économie, même dans ce cas, pour beaucoup de personnes, parce que ce n'est qu'une dépense une fois faite, mais on n'aura plus à se récrier quand nous indiquerons le moyen de remplacer ce riche ornement avec autant de succès qu'une simple fleur peut remplacer sur le sein d'une bergère le diamant qui brille sur celui de la duchesse.

On fera faire par le menuisier un fond mince de bois de chêne de 15 à 18 pouces de largeur et d'une longueur proportionnée à celle de la table. (En le faisant de plusieurs pièces on aurait des rallonges.) Ce fond, cintré aux deux bouts, sera soutenu par des petits pieds tournés comme ceux du socle d'une pendule. On le cou-

vrira d'un pouce d'épaisseur de terre glaise recouverte elle-même par de la mousse. On plantera dans ce massif des rameaux, plus ou moins grands, d'arbrisseaux et de toutes les fleurs que l'on aura. Rien n'est plus agréable sur une table que la vue de ce joli parterre. C'est un pareil surtout que nous supposons sur la table de 16 couverts représentée sur la planche ci-jointe et qui peut servir à un plus grand nombre. Si on n'en fait pas d'usage, on le remplacera par un potage au premier service, un rôti au second et une grande pièce au dessert. Mais alors les 4 entrées pourront bien ne plus suffire, tandis que leur alliance avec le dormant et les hors-d'œuvre contribuait à remplir richement la table. Si on fait usage du surtout, on pourra placer un potage à chaque bout, pareillement deux espèces de rôtis au deuxième service. Si on ne met qu'un potage il sera placé au n°. 7 ou au n°. 8.



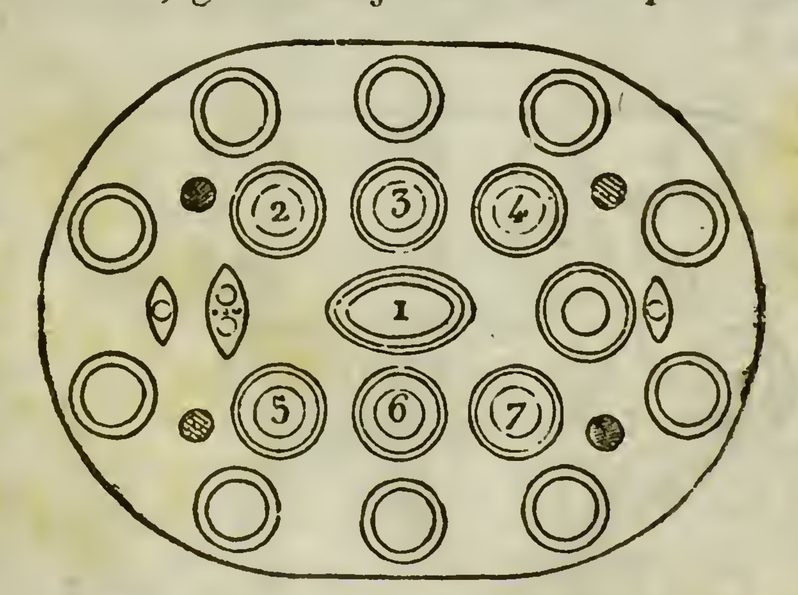
Cette table de 14 à 20, ou plus, de couvers

(nous ne disons pas de *treize* à 20), que l'on peut augmenter autant que l'on voudra, en ajoutant des entrées et des hors-d'œuvre, présente au milieu le surtout; les nos. 1, 2 sont des potages différens que l'on remplacera par 2 relevés, l'un de viande et l'autre d'un beau poisson au bleu [1]. Les nos. 3, 4, 5, 6, sont des entrées; les nos. 7, 8, des hors-d'œuvre chauds, et les nos. 9, 10, 11 12, des hors-d'œuvre froids. Les nos. 13, 14, sont la saucière et l'huilier.

Deuxième service, *l'entremets*. Il se compose des entremets chauds et froids et de la salade,

On dessert les relevés, les entrées et les hors-d'œuvre, on enlève aussi ceux des réchauds qui sont à la place des plats d'entremets froids, on ôte les bouteilles de vin ordinaire pour les remplacer par les vins dits d'entremets.

Dans la *figure* ci-jointe on a placé 6 en-



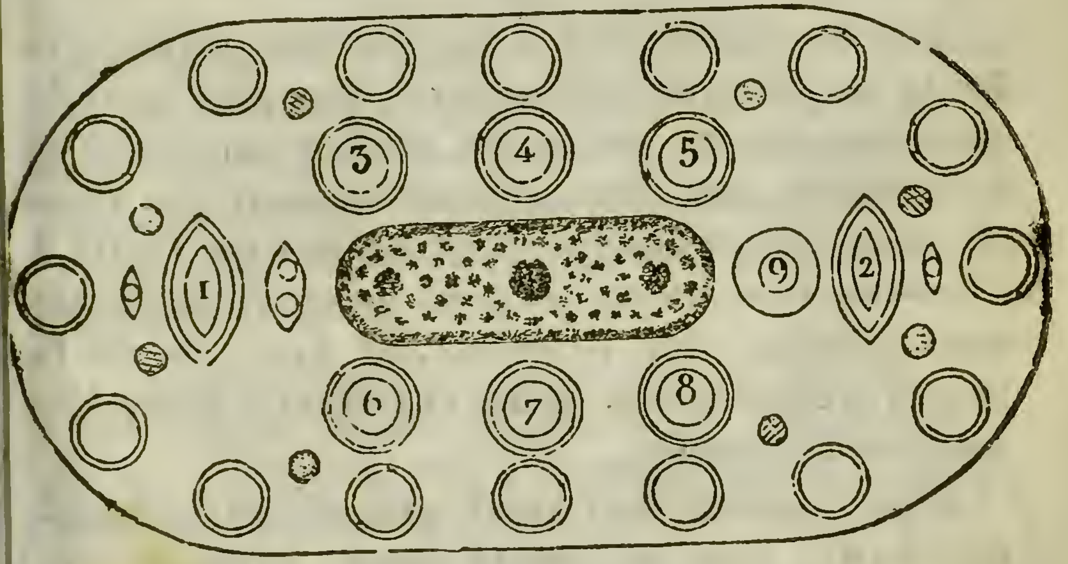
tremets qui peuvent cependant, d'après le

1. On ne trouvera pas ici, comme on l'a fait dans plusieurs

nombre de plats du premier service, se réduire à quatre, si on veut.

Le n°. 1, plat de rôt, qui peut être un poisson au bleu, le n°. 3 une volaille ou du gibier rôti, le n°. 6 un buisson d'écrevisses, le n°. 2 des légumes selon la saison, le n°. 7 des artichauts frits, le n°. 4 une gelée ou une crème, le n°. 5 un gâteau d'amande ou autres pâtisseries d'entremèts, à un bout la salade et l'huilier en face.

Dans la table préparée pour 14 à 20 ou 24



personnes, il y a 2 plats de rôts nos. 1 et 2, l'un d'une grosse pièce de viande rôtie, de volaille ou de gibier, et l'autre d'un poisson au bleu; les 6 entremets n°. 3 à 8 devront être variés comme nous venons de le dire, le n. 9 est une salade avec l'huilier pour correspondant [1].

autres ouvrages, des listes de menus que l'on trouve toujours difficilement moyen de suivre à la lettre. Nous croyons remplacer cette méthode avec avantage dans la table des mets page 1re., laquelle est divisée de manière à trouver de suite ce que l'on cherche.

1. Sur toutes ces tables nous avons laissé des blancs qui

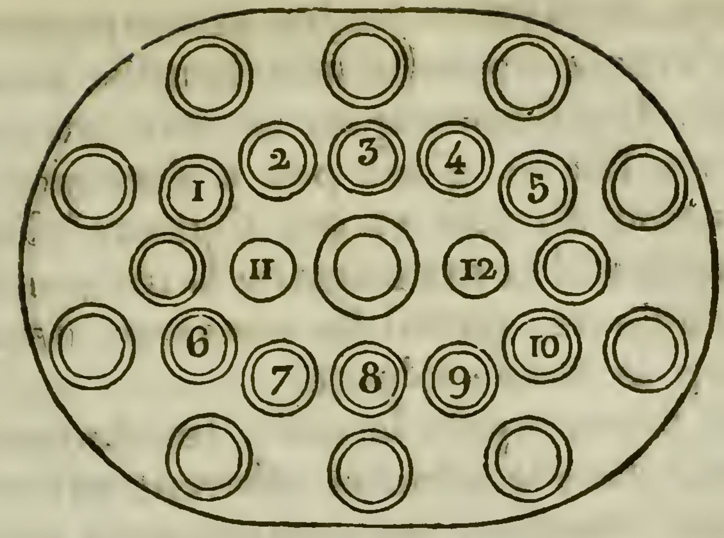
Troisième service, *le dessert*, tout composé de choses plus ou moins friandes et de vins délicats.

Aussitôt le signal donné, tout ce qui reste sur la table doit être enlevé, même le napperon, les verres ordinaires et ceux de Bordeaux; on apporte les assiettes de dessert, plus petites que les autres, ainsi que des petits couteaux et cuillères de dessert, des verres à vins de liqueur.

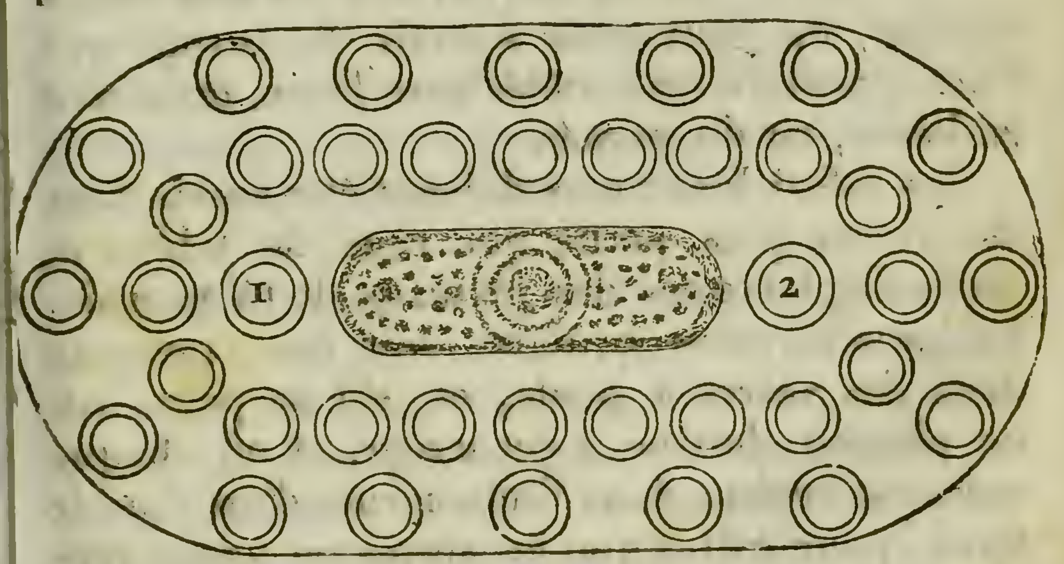
Sur les tables de 8 à 12 couverts, sans surtout, on place au milieu une pièce plus grande que les autres, tel qu'un rocher ou fromage à la crème, aux deux extrémités sont des vases de cristal couverts qui contiennent les fruits à l'eau-de-vie et les confitures; les autres assiettes sont garnies des richesses de l'art ou de la saison, mariées avec goût; et toujours sans *pléonasmes* apparens.

Une assiette doit avoir son assiette correspondante, non en droite ligne, mais *diagonalement*; ainsi les n°s. 1, 5, 6, 10 pourront contenir des fruits de 4 espèces : n°. 1 poires, n°. 10 pommes, n°. 5 raisin, n°. 6 amandes vertes, les n°s. 2, 4, 7, 9, des biscuits et des pâtisseries de *petit four*, les n°s. 3 et 8 pourront contenir des sucreries, les n°s. 11 et 12 seront un sucrier et le fromage de Gruyère ou de Roquefort. *Voyez* la figure à la page suivante.

sont les places des chandeliers, si on n'a pas de lampe suspendue. Il sera facile de placer les entremets un peu plus loin s'il n'y a pas de chandeliers.



La table de 14 couverts et plus sera servie d'après les mêmes principes : aux deux bouts du dormant il faudra aux n°s. 1 et 2 des pièces plus grandes que les assiettes ordinaires, l'une un fromage mousseux et l'autre une pièce de pâtisserie montée, etc.



Le dîner fini on passe dans le salon, où les tasses, le sucrier avec la pincette d'argent, les petites cuillères et le porte-liqueur doivent être préparés à l'avance et pendant le dessert pour LE CAFÉ. Cette noire liqueur sera apportée

brûlante, dans une cafetière, accompagnée d'un pot de crème nouvelle non bouillie ni même chauffée. Les domestiques se retirent aussitôt ce service fait et n'ont pas à s'occuper de la distribution du café et des liqueurs. C'est un soin que prend la maîtresse de la maison, et elle trouve toujours, parmi les convives, des aides-de-camp de bonne volonté.

Une heure après le café, les domestiques porteront dans le salon et offriront eux-mêmes à chaque convive, en commençant toujours par les dames et les personnes âgées, des verres d'eau sucrée qu'ils auront apprêtés d'avance. On laisse quelquefois la cuillère dans le verre, malgré que le sucre soit fondu ou à peu près fondu.

Plus tard dans la soirée, si c'est une soirée invitée, on peut avoir à servir des sirops que l'on apportera tout mêlés avec l'eau, mais sans cuillères, ou du punch.

Ces rafraîchissemens doivent être servis dans des verres plus petits que ceux de table, et toujours placés sur des plateaux de tôle vernie. Le punch étant brûlant doit être présenté dans des verres à pieds, et, s'il se peut, sur un plateau destiné à cet usage, et où chaque verre est retenu dans l'échancrure d'un double fond, pour éviter que les verres ne soient renversés dans la foule.

Les glaces sont servies dans des soucoupes et sur des plateaux, par les domestiques.

Le *repas à un service*, ou *ambigu*, pourra se composer de pièces froides et de pièces chaudes. Les grosses pièces se placeront sur les bouts et sur le milieu des côtés de la table, et les autres alterneront autour. Dans un pareil repas, soit de nuit, soit de jour, il n'est pas nécessaire d'y placer des légumes, car on leur fait peu d'accueil. Les sauces ne sont pas d'un usage commode quand les convives ne sont pas tous placés d'une manière fixe, et il en est ainsi dans un repas de nuit. La nuit les gelées et autres entremets sucrés doivent au contraire se trouver en majorité. Les fruits et autres assiettes de dessert se placent au milieu de la table, ou autour du surtout de fleurs, s'il y en a un.

On peut encore servir *plat à plat*, comme le recommande l'auteur de l'Almanach des Gourmands, et c'est le moyen de les manger chauds et à propos. C'est un véritable repas de gourmands, qui ne peut avoir lieu qu'avec un petit nombre de convives familiers.

Le *déjeûner* sera servi d'après les principes adoptés pour les autres repas. Il se compose de mets froids et de mets chauds, et commence par les huîtres, pour finir par le dessert selon la saison, le café, le chocolat ou le thé. C'est un ambigu. On n'est pas dans l'usage de mettre de nappe sur la table, comme pour tous les autres repas.

Le service de la table seulement se compose d'une si grande quantité de détails, que l'on pourrait faire des volumes sur l'enseigne-

ment de tout ce qui se pratique. Il nous est facile d'en donner une idée. On a fait un volume in-4°. avec un grand nombre de figures, sur l'art de plier les serviettes et de leur donner les formes de toutes sortes d'animaux. On en a fait un autre, devenu, comme le premier, fort rare, contenant l'art de découper les viandes, volailles et poissons. Ce curieux ouvrage, ou plutôt recueil de gravures, car il ne contient pas de texte, renferme un nombre considérable de figures indiquant toutes sortes de manières de découper des fruits et de leur donner diverses formes, même celles des animaux.

M. Carême, un des plus grands artistes du siècle, a donné dans ses excellens ouvrages beaucoup de figures pour les décorations de la table.

Notre modeste CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ne peut avoir la prétention de s'élever si haut; mais nous conseillerons à nos lecteurs ou lectrices, faute de pouvoir leur enseigner tant de choses dans des livres, d'examiner avec attention tout ce qui pourrait passer sous leurs yeux en fait de service de table, et de profiter de cette expérience qui leur en apprendra plus que tous les volumes. C'est le goût qui les guidera dans l'art d'arranger les articles de dessert, les corbeilles de fruits, les pâtisseries, les sucreries. Tout cela sera arrangé avec art sans que l'art paraisse, sans que l'on puisse penser que l'on y a trop long-temps employé la main.

C'est ici une occasion de recommander aux domestiques de ne jamais rien offrir sans le présenter sur un plateau ou une assiette. Ils doivent toujours saisir un verre par le bas, ou par le pied si c'est un verre à pied.

Nous ne saurions trop recommander un livre fort instructif et où l'on trouvera enseignées bien des choses que l'espace ne nous a pas permis de dire dans le nôtre; il est intitulé *Moyens de former un bon domestique*, par M. N***. 2me édition, Bailleul, 1814.

INSTRUCTION

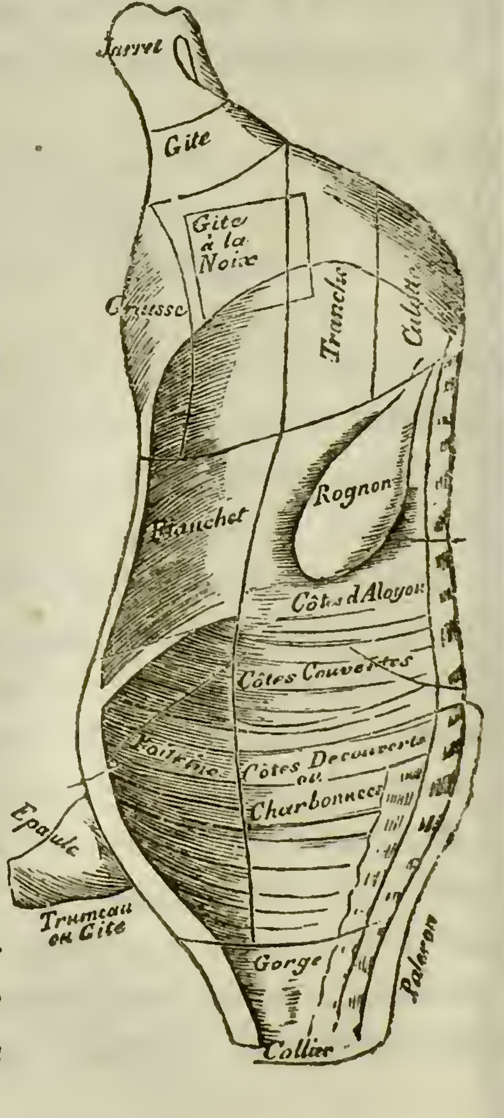
SUR

LA MANIÈRE DE SERVIR A TABLE,

ET SUR LA DISSECTION DES VIANDES.

DU BOEUF.

Les morceaux de bœuf dont on fait ordinairement usage pour bouilli, sont la culotte, la tranche et la poitrine. La culotte est réputée le meilleur morceau, surtout la pointe.

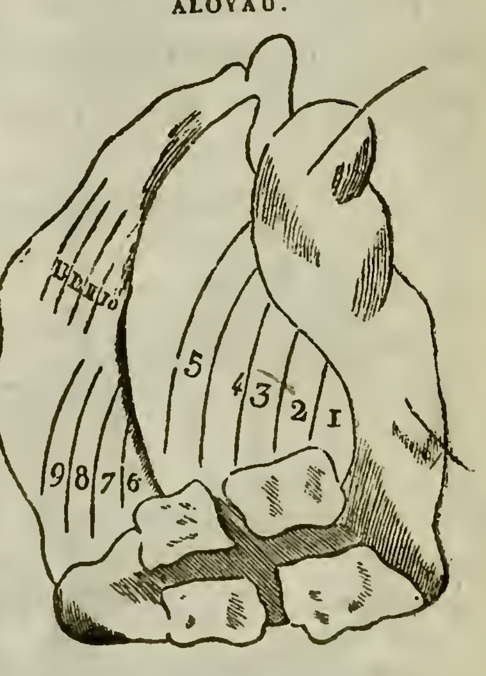


Lorsque l'on veut découper de la culotte ou de la tranche, on commence par ôter les os et les nerfs : on en reconnaît ensuite le fil, et alors on la coupe par tranches transversales d'une épaisseur plus ou moins grande, suivant le degré de cuisson. Chaque morceau doit être offert avec un peu de graisse.

Quant au bœuf à la mode, qui est pour l'ordinaire un morceau de tranche, comme il doit être piqué suivant le fil de la viande, tout l'art consiste à le couper de façon que chaque morceau offre les lardons en travers.

Le bœuf offre encore dans son aloyau bien mortifié, et servi saignant, un rôti recommandable, et surtout en hiver. On distingue dans l'aloyau le filet et le morceau des clercs. On le découpe ainsi qu'il est indiqué sur la figure et en suivant l'ordre des numéros. Le filet est le morceau le plus délicat; cependant quelques gourmets lui préfèrent le morceau opposé, lorsque l'aloyau est tendre.

ALOYAU.



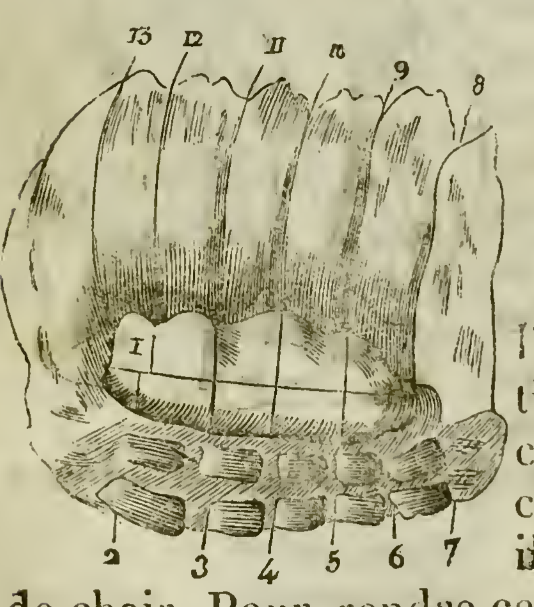
Le morceau le plus délicat et le plus distingué du bœuf est le filet bien piqué; il se coupe alors en travers et par tranches égales; celles du milieu sont toujours les plus délicates.

DU VEAU.

Le veau sert à faire des rôtis, qui se composent ordinairement de sa longe, que l'on distingue en carré et son rognon, et en morceau d'après. Ce dernier est moins recherché que le carré de veau.

Pour découper un carré de veau, on commence par détacher le filet et le rognon que l'on coupe par portions égales; on découpe ensuite chaque côte autour de laquelle il reste encore assez de chair. Pour rendre cette dissection plus facile, on a le soin de faire donner par le boucher des coups de couperet à chaque jointure.

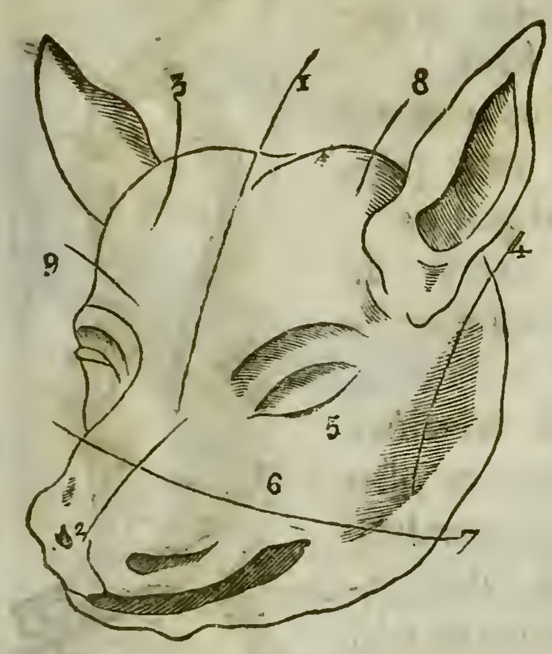
CARRÉ DE VEAU.



La tête du veau est de toutes ses parties celle qui exige le plus de méthode pour la diviser. On la mange ordinairement au naturel avec une sauce piquante, ou simplement du vinai-

gre. Lorsqu'on la sert sur la table, elle doit être enveloppée de sa peau seulement ; les os du crâne doivent être enlevés. On coupe les bajoues, les tempes et les oreilles, on sert avec la cuillère les yeux et la cervelle, de laquelle on donne une petite portion avec chaque morceau : ceux que l'on estime le plus sont les yeux, les tempes, les bajoues et les oreilles. La langue est ordinairement panée, mise sur le gril, et servie avec une sauce. On prend ensuite les parties inférieures de la mâchoire. La tête de veau doit être divisée promptement, car son principal mérite est d'être mangée chaude. Elle fait honneur sur une table bien servie.

TÊTE DE VEAU.



Quant à la noix, aux rouelles, aux fricandeaux, aux ris de veau, etc., tous ces morceaux se servent à la cuillère.

Le foie de veau est très-facile à diviser; il suffit d'observer qu'il est bien que les lardons dont on le pique soient coupés en travers.

DU MOUTON.

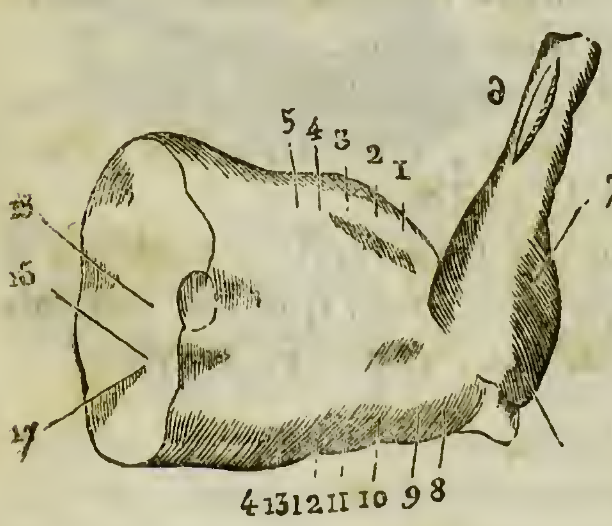
On en tire trois espèces de rôtis, qui sont le gigot, l'épaule, et le carré qui comprend les côtes et le filet.

Le mouton le plus estimé pour rôti est celui des prés salés et celui des Ardennes

La dissection du carré de mouton est la même que celle du rognon de veau.

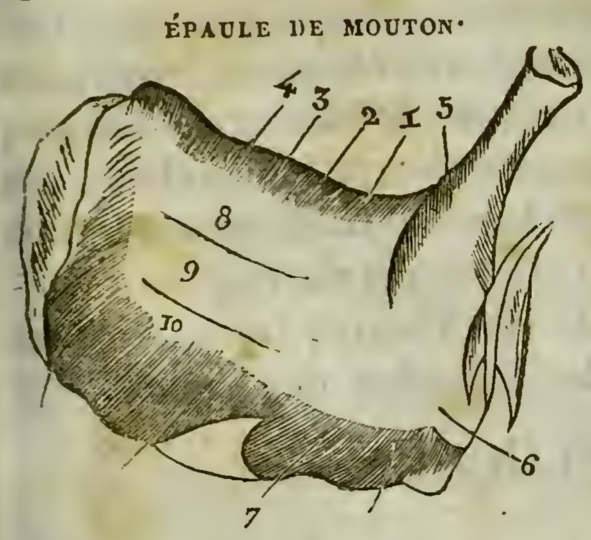
Quant au gigot, la manière de le découper est d'autant plus essentielle, qu'elle contribue singulièrement à sa délicatesse. Quelques personnes ont l'habitude, avant de mettre à la broche un gigot qu'elles soupçonnent être dur, de le bien arroser partout avec un demi-verre d'eau-de-vie. Lorsqu'il est servi, il faut le couper horizontalement et en tranches, extrêmement minces, et d'une épaisseur seulement suffisante à leur soutien : on pique alors le reste d'outre en outre pour en faire sortir le jus qu'on mêle avec celui d'un citron, poi-

GIGOT DE MOUTON.



vre et sel, dont on arrose chaque tranche, qu'il est rare alors de ne pas trouver délicate.

ÉPAULE DE MOUTON.

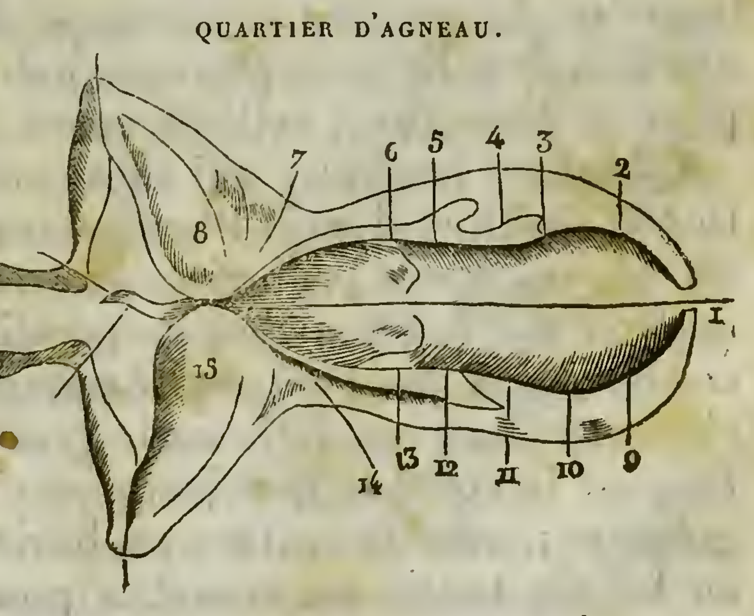


La manière de diviser une épaule est à peu près la même que celle du gigot. Les parties les plus délicates sont les plus voisines des os, telles que celles marquées 8, 9 et 10.

DE L'AGNEAU ET DU CHEVREAU.

L'agneau se sert presque entier à la broche, c'est-à-dire que le quartier se compose de toutes les côtes et de la partie postérieure qui comprend les gigots. Quelquefois on le sert avec une sauce relevée; mais il est plutôt alors entrée que rôti. C'est principalement à l'époque du mois d'avril qu'il paraît avec plus d'éclat.

QUARTIER D'AGNEAU.

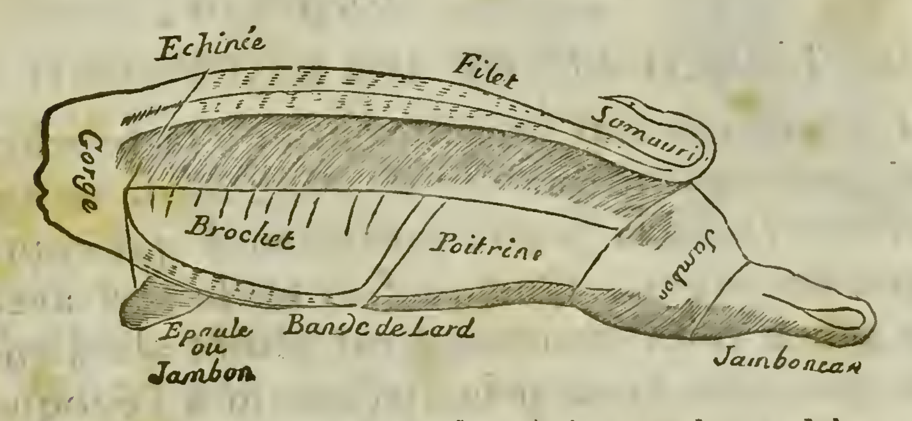


Pour le découper, on le divise en deux parties égales en coupant depuis l'extrémité antérieure notée 1 jusqu'à la queue,

en passant le couteau entre la jonction des côtes dans l'épine du dos. Le quartier ainsi coupé dans sa longueur, on le divise par côtelettes ou par doubles côtelettes, suivant la quantité de convives. On sépare ensuite les gigots, que l'on coupe par tranches; les morceaux les plus recherchés sont les côtelettes.

Tout ce qui vient d'être dit de l'agneau convient au quartier du chevreau ; les parties les plus estimées sont les tranches des gigots.

DU COCHON.

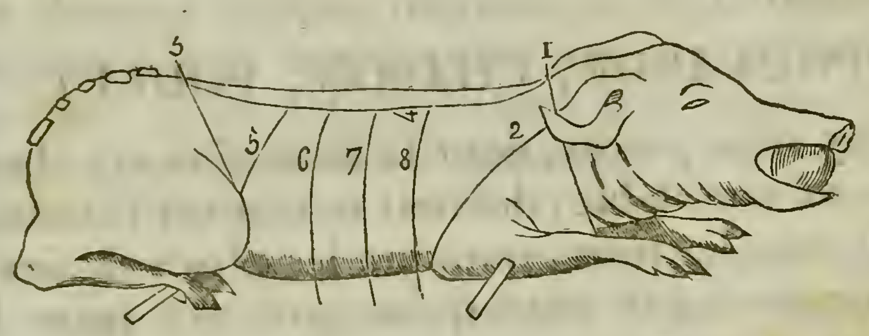


Il ne fournit guère de rôtis sur les tables distinguées. Cependant un morceau de son échinée à la broche n'est pas sans mérite. (*Voyez* pour sa dissection, celle du carré de veau.)

Quant au jambon, qui offre un relevé distingué, surtout depuis Pâques jusqu'à la Pentecôte, on le sert ordinairement froid et paré : on le coupe par tranches perpendiculaires, en commençant par l'extrémité opposée au manche, que l'on tient de la main gauche, et n'enfonçant le couteau que jusqu'au milieu de sa grosseur; ensuite on coupe horizontalement au bas de toutes ces tranches pour les sépa-

rer ; de cette façon, chaque morceau offre à volonté du gras et du maigre. Comme une telle pièce reparaît plusieurs fois sur la table, on laisse la première tranche que l'on rapproche du jambon, à l'endroit où l'on a fini de couper, et l'on recouvre le tout avec la couenne qui le maintient frais.

COCHON DE LAIT.



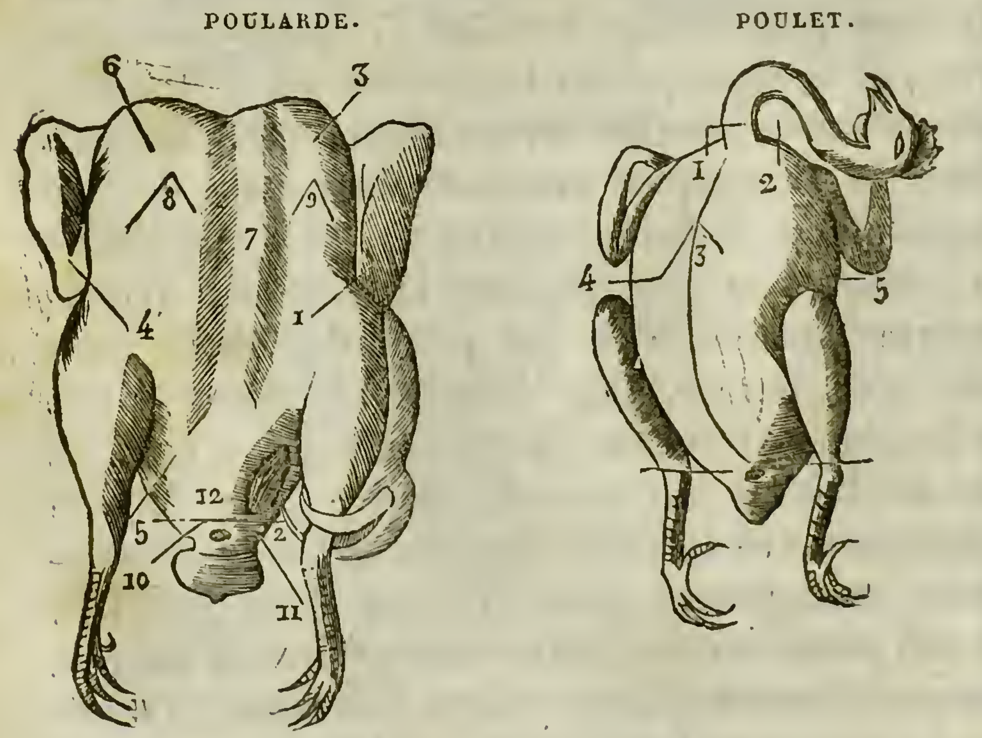
Le cochon de lait, à la fin de l'été, offre un rôti recommandable ; mais à peine est-il sur la table, qu'il faut procéder à sa dissection : car, s'il n'est pas mangé brûlant, il perd tout son prix, et la peau, dont le mérite est d'être croquante, se ramollit et ne flatte plus autant. Pour le découper convenablement, il faut un couteau à lame mince et bien aiguisée ; on commence par séparer la tête du tronc, ensuite l'on enlève la peau du dos, puis celle des flancs, des cuisses et du ventre, en la coupant en carrés ; à cette peau on a le soin de laisser un peu de chair. C'est là, en y comprenant la tête, ce que quelques amateurs estiment le plus délicat dans ce rôti. Ce qui reste ne peut être mangé qu'en ragoût avec une sauce qui en relève la saveur. Quelques personnes le servent en blanquette.

DU SANGLIER.

Outre le filet et les côtes, le sanglier n'offre guère sur nos tables que sa hure que l'on mange en entremets, froide, désossée et cuite à peu près comme le jambon. On la coupe par tranches que l'on prend de part en part, en commençant au-dessus des défenses et en remontant.

POULARDE, CHAPON, POULET.

Ces trois pièces, dont la dissection est absolument semblable, doivent se trouver réunies, et de tous les rôtis, quoique les plus vulgaires, ils ne sont pas ceux qu'un gourmet prise le moins, pour peu surtout qu'ils arrivent du pays de Caux, du Mans, de La Flèche, ou de la Bresse.



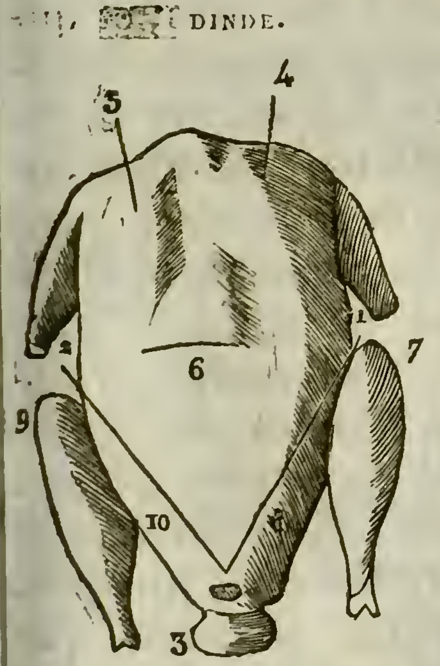
Quant à la manière de les découper, elle

consiste à lever successivement les quatre membres, en commençant par la cuisse et l'aile du même côté, les sot-l'y-laisse et les blancs; on rompt ensuite le croupion, et on coupe horizontalement la carcasse. On divise chaque cuisse en deux, chaque aile en trois morceaux, la carcasse et le croupion doivent en faire six bien distincts, les blancs restent entiers. On dispose chaque morceau dans le plat de manière à ce qu'on puisse les voir tous, et on fait circuler. Tout cela doit être fait le plus lestement possible, afin d'empêcher le refroidissement de la pièce.

Le *sot-l'y-laisse* est un morceau placé sous la cuisse, à la naissance de l'aile, dont la chair est moins blanche et très-délicate.

DE LA DINDE.

DINDE.



On découpe une dinde de deux manières : la première consiste à enlever séparément les cuisses, que l'on met en réserve pour être mangées froides avec une rémolade, ensuite les ailes, que l'on coupe en morceaux; après cela on lève les sot-l'y-laisse et les blancs, on rompt l'estomac, la carcasse et le croupion. Ces trois parties sont les plus délicates.

La seconde manière consiste à lever d'abord les ailes, ensuite rompre le dos au-dessus du croupion, dégager les cuisses et enlever la partie du derrière à laquelle adhèrent les cuisses, et qui forme alors capuchon; on la met en réserve, on découpe ensuite le devant que l'on mange tout chaud.

De quelque façon qu'une dinde soit farcie, on sert une portion de la farce avec chaque morceau.

OIE ET CANARD.

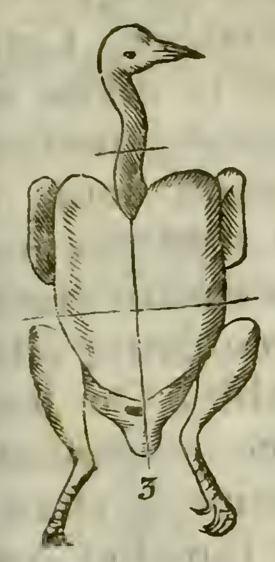
Ces deux espèces de gibier se découpent de la même manière.

CANARD.

12 9 6 5 4 3 2 1 10 7 11 8

On sert l'oie sur le dos; elle doit être très-cuite; on la coupe en aiguillettes que l'on prend sur la chair de l'estomac et des ailes, et que l'on prolonge jusqu'au croupion. On doit encore lever des aiguillettes ou filets sur la chair des cuisses; mais ceci n'a lieu que lorsque les premières ne suffisent pas, et on doit au moins en lever huit. Toutes ces aiguillettes, mangées avec un jus de citron, un peu de moutarde, sel et poivre, sont délicates et d'une saveur très-agréable. Ce n'est qu'après avoir fait le plus d'aiguillettes possible, que l'on détache les membres sur lesquels reste encore de la chair.

Dans tout dîner d'étiquette, il est impossible de faire figurer une oie.



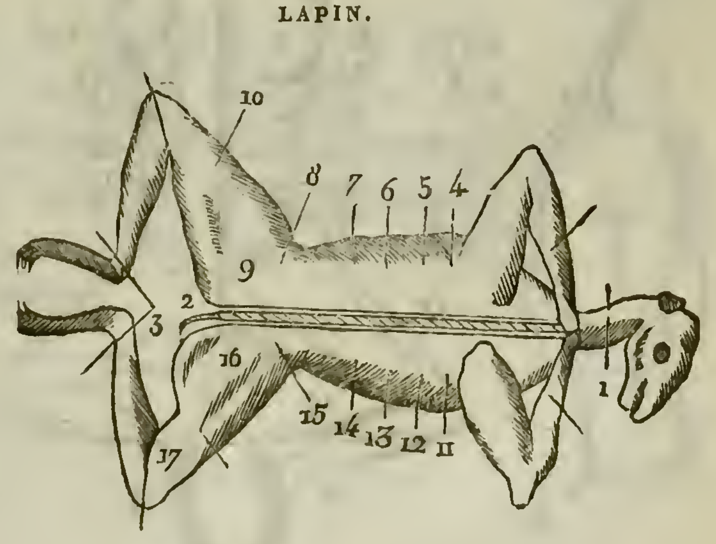
DU PIGEON.

Il paraît soit en compote, et alors on le sert à la cuillère en offrant la culotte aux dames, comme la portion la plus estimée; soit à la broche. Lorsqu'il est d'une belle grosseur, on le coupe en quatre parties, à chacune desquelles reste un membre.

LIÈVRE ET LAPIN.

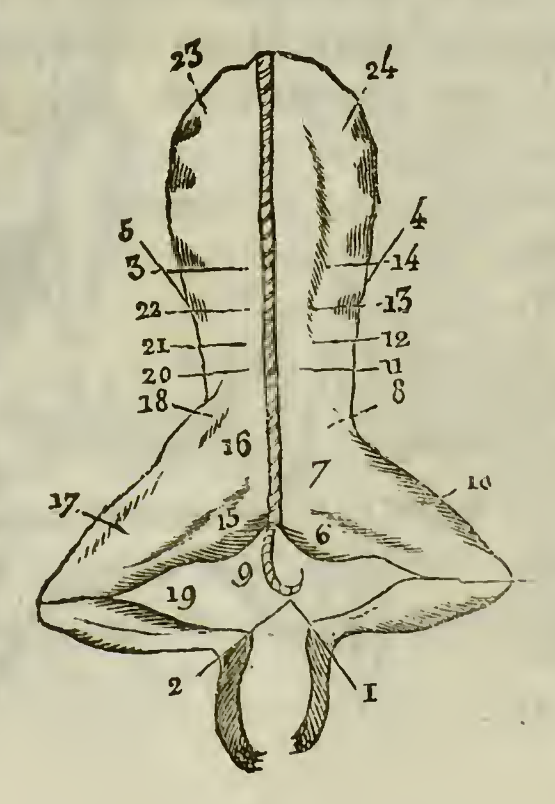
Ces deux gibiers paraissent sur table à peu près sous les mêmes costumes, et se divisent de la même manière. On ne met guère à la broche que les trois-quarts qui tiennent le milieu entre les levrauts et les doyens. La partie antérieure devient un civet, et le derrière paraît rôti, après avoir été piqué fin.

LAPIN.



La dissection consiste à lever le râble, en filant le couteau depuis l'extrémité antérieure jusqu'au croupion, de chaque côté de

l'épine du dos, et ensuite en coulant la lame depuis la convexité des côtes jusqu'à l'épine du dos, pour le bien détacher. Cette partie est la plus délicate; on la divise en tranches. Le filet qui est sous le râble, quoique très-mince, est un morceau exquis dont, je ne sais pourquoi, la réputation n'est pas proportionnée au mérite. On coupe ensuite transversalement les côtes de deux en deux; elles sont encore un morceau agréable. On lève aussi le morceau du chasseur, ce qui consiste à détacher la queue avec une portion de chair : c'est ce dernier qui a le plus de fumet et que recherchent les vrais gourmets; on doit, en conséquence, l'offrir à la personne la plus considérée. On coupe enfin la partie supérieure et charnue des cuisses. Le lièvre à la broche est toujours accompagné d'une sauce piquante destinée à faire ressortir son fumet.



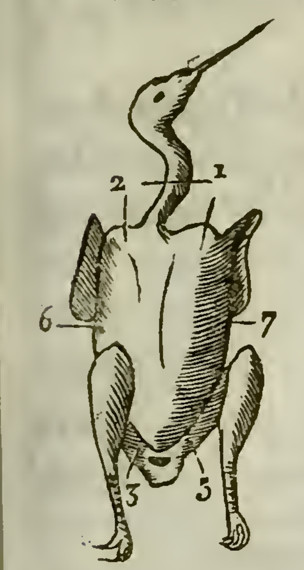
DU FAISAN.

Le faisan rôti se découpe absolument comme une poularde.

BÉCASSE ET BÉCASSINE.

La bécasse, qui, après le faisan, est le rôti le plus délicieux et le plus honorable, est toujours dressée sur des rôties arrosées de jus de citron, et destinées à recevoir ses précieuses déjections. On la découpe comme une poularde. On lève les quatre membres, et l'estomac. Quelquefois, après l'avoir découpée sur table, on l'envoie à la cuisine pour faire de suite un salmis. La bécassine, beaucoup plus petite que la bécasse, se sert ordinairement entière.

BÈGASSE.



PERDREAUX, PERDRIX.

On coupe la perdrix à peu près comme les autres volailles. La cuisse est préférée par les vrais gourmands; mais l'aile est le morceau le plus délicat, et celui que l'on doit offrir aux dames.

GELINOTTE, VANNEAU, PLUVIER.

La gélinotte, quoique très-inférieure au faisan, est admise à recevoir toutes ses préparations. On la sert, en conséquence, rôtie, et on la découpe de la même manière.

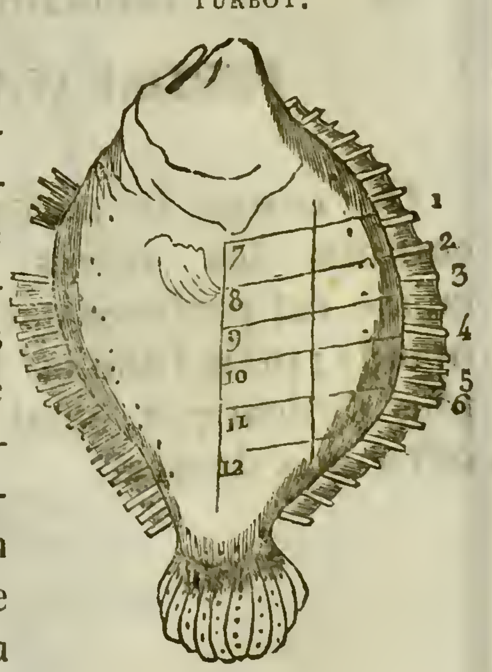
Le vanneau est admis aux honneurs de la broche, lorsqu'il est tout jeune; autrement il ne peut plus être préparé qu'en salmis, etc. On le découpe en quatre parties ou par moitié, comme le pigeon.

Le pluvier doré, qui est excellent pendant les gelées, paraît aussi comme un plat de rôt, et se découpe comme le vanneau; sa chair est délicate et de facile digestion.

DU TURBOT.

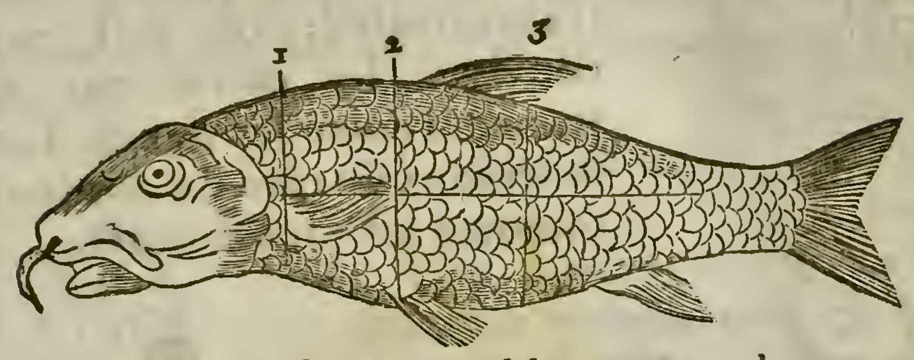
Le turbot forme un relevé des plus recherchés, et tient quelquefois la place d'un rôt. Il faut le servir à la truelle. On tire une ligne sur le milieu du turbot; on la divise par d'autres transversales qui vont jusqu'aux barbes. On lève avec la truelle les morceaux coupés entre ces lignes; on sert ainsi le ventre, qui est le plus délicat; lorsqu'il est épuisé on lève l'arête et l'on sert le dos de la même manière. Les barbes du

TURBOT.



turbot sont un morceau ſort agréable, et que l'on offre préférablement aux dames.

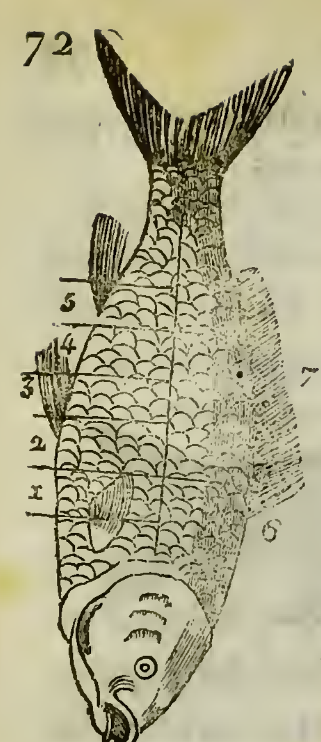
DU BARBEAU.



Le barbeau ſigure au bleu, et on le mange à l'huile et au vinaigre lorsqu'il est d'une belle grosseur. On le divise en tirant une ligne sur son dos, depuis la naissance de la tête jusqu'à la queue ; on coupe cette ligne par d'autres transversales, et on sert ainsi les morceaux qu'elles ont formés. On estime sa tête par rapport à la langue. Les morceaux les plus recherchés sont les filets, qui sont le plus voisins de la tête.

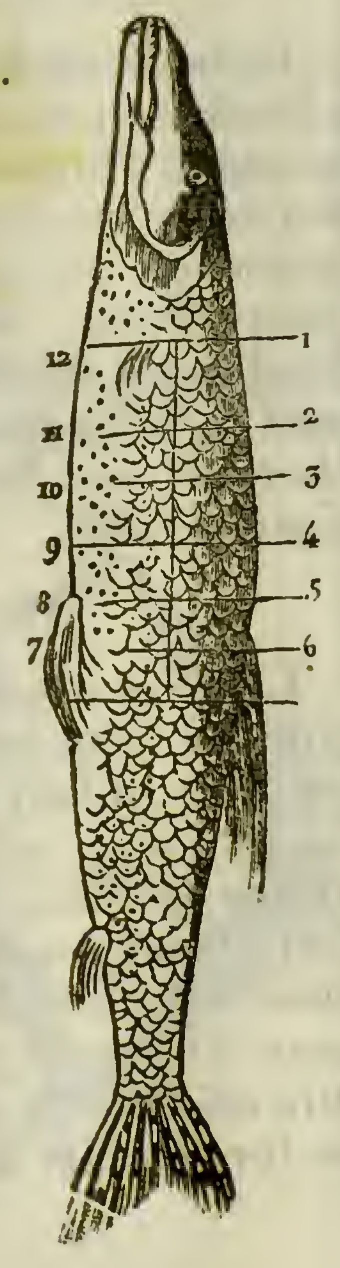
DE LA CARPE.

La carpe occupe le premier rang parmi les poissons d'eau douce. Pour être servie au court-bouillon, il faut qu'elle soit d'une taille énorme, comme celles connues sous le nom de carpes du Rhin. Pour diviser une carpe, on se sert d'une truelle d'argent bien affilée ; on commence par couper la tête, qui est le morceau d'honneur, et qui, par cette raison, doit être offerte à la personne la plus considérée ; on lève ensuite la peau et les écailles, que l'on



met de côté; on tire enfin une ligne du haut à la queue et on la divise par d'autres transversales; on sert aux convives les carrés qui se trouvent entre les lignes. Les morceaux du côté du dos sont toujours les plus délicats.

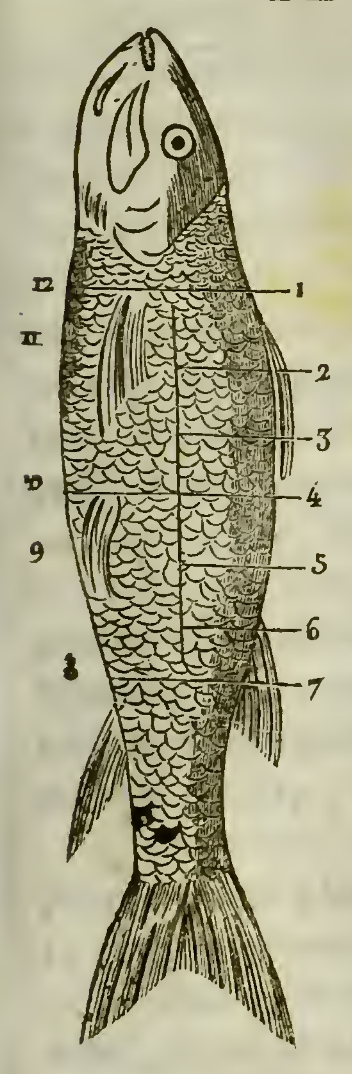
DU BROCHET.



Le brochet est un des poissons d'eau douce les plus recherchés. Lorsqu'il est d'une belle apparence, il paraît au bleu. Ceux qui sont les plus petits figurent comme entrées avec la sauce qui convient le mieux. On le sert à la truelle. On commence par couper la tête, morceau assez délicat, et que l'on offre d'ordinaire aux dames; ensuite on tire une ligne de la tête à deux doigts de la queue, et plus profondément qu'à aucun autre poisson, à cause de sa grosse arête; on divise chaque côté en tranches transversales, de manière que cha-

cune ait un peu du ventre et du dos. Lorsqu'un côté est mangé, on le retourne proprement, et l'on procède pour le second côté comme pour le premier. Le morceau le plus estimé du brochet est celui qui avoisine le plus la tête.

DE LA TRUITE.



Une truite d'une belle grosseur et saumonée est un relevé des plus distingués. Elle se sert aussi à la truelle. On tire une ligne depuis la tête jusqu'auprès de la queue, et on la divise par d'autres lignes. On sert les morceaux qui se trouvent entre ces lignes. Lorsque la moitié est servie, on la retourne pour offrir le dos. Le ventre est la partie la plus recherchée.

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE.

EXPLICATION

DE QUELQUES TERMES DE CUISINE.

Assiette: On appelle assiettes, en cuisine, les petites entrées et hors-d'œuvre, dont la quantité n'excède pas ce que peut contenir une assiette. Au dessert, on dit assiette de fruits, de fromages, marrons, biscuits, etc., qui se servent sur une assiette.

Bain-marie : Se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu, qui les ferait brûler ou cuire trop vite.

Barder : Couper des tranches de lard mince, et les attacher avec de la ficelle sur le ventre et le dos des volailles que l'on met à la broche.

Blanchir : C'est mettre de la viande, des légumes ou des fruits à l'eau bouillante, pour leur faire faire quelques bouillons. On les retire ensuite, et on les met à l'eau fraîche.

Bouquet : Se dit du persil et de la ciboule qu'on lie en paquet, et qu'on met dans les ra-

goûts pour en relever la saveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au persil et à la ciboule, du thym, du basilic et du laurier.

Braiser : Faire cuire dans une *braise*. Voyez à la table le mot *Braise*.

Brider : Passer une ficelle afin de retenir les membres d'une volaille.

Caramel : Il se fait avec gros comme une noix de sucre que l'on fait brunir dans le fond d'une casserole ; vous y versez ensuite un verre de bouillon peu à peu et en tournant. Il sert, en l'employant avec la barbe d'une plume, à colorer des viandes, telles que le dessus des fricandeaux, et à donner de la couleur aux sauces. En employant de l'eau au lieu de bouillon, il peut colorer des compotes et autres entremets.

Chausse : Morceau de laine, d'un tissu croisé, que l'on coud en forme de cornet ; on attache la partie supérieure à un petit cerceau que l'on suspend au plancher. On passe toutes sortes de liquides dans cette espèce d'entonnoir filtrant.

Concasser : Diviser grossièrement dans un mortier ou par tout autre moyen.

Dégorger : On fait dégorger les viandes pour les débarrasser du sang qu'elles contiennent, et rendre la chair plus blanche. Ce moyen consiste à les mettre tremper une demi-heure ou une heure dans l'eau froide.

Désosser : Oter les os de la volaille ou gibier, ou les arêtes des poissons. Cette opération demande de l'adresse et beaucoup d'usage.

Émincer : C'est faire des tranches minces des viandes.

Escalopes : Petites tranches minces de viandes, de la forme d'une pièce de monnaie.

Étamine : C'est un morceau de laine qui sert à passer des coulis, etc. On y supplée par un torchon humecté.

Étouffer : C'est faire cuire dans un vaisseau bien clos, pour empêcher l'évaporation.

Flamber : C'est faire passer de la volaille ou du gibier à plumes sur un feu clair ou sur la flamme, pour en brûler le duvet, après qu'ils ont été plumés.

Foncer : C'est mettre dans le fond d'une casserole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

Frémir : Pour exprimer qu'il faut faire cuire sans bouillir.

Glacer : C'est étendre sur des viandes ou volailles piquées, toutes chaudes et prêtes à servir, les sauces ou coulis réduits à une consistance assez épaisse et que l'on nomme *glace;* on l'emploie au moyen d'une plume ou d'un pinceau. En office, c'est faire une croûte de sucre luisant sur les fruits ou la pâtisserie.

Habiller : Brider, trousser une volaille pour lui donner la forme convenable.

Lit : On dit faire des lits, lorsqu'on coupe des substances en tranches minces, entre lesquelles on en met quelques autres, ou des assaisonnemens.

Mijoter : Cuire lentement et à petit feu.

Miroton : Tranches de viandes plus grandes que les escalopes et dont on applique ordinairement le nom aux tranches de bœuf coupées pour une vinaigrette ou un ragoût d'ognon.

Mitonner: Faire tremper long-temps la soupe.

Mouiller : Mettre de l'eau, du bouillon, ou autre liquide pendant la cuisson.

Paner : C'est saupoudrer de mie de pain bien fine les viandes, ou autres choses qu'on fait cuire sur le gril ou au four.

Parer : On dit *parer les viandes;* c'est en ôter les peaux et les graisses superflues.

Piquer : C'est garnir de filets de menu lard les volailles, gibier, etc.

Poissonnière : Vaisseau de cuivre étamé, long et arrondi à ses deux extrémités, au fond duquel on met une feuille de cuivre percée de trous, avec deux anses, pour enlever le poisson sans le rompre.

Refaire : Se dit de la volaille ou gibier qu'on met dans une casserole sur le feu, en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

Revenir : *Faire revenir*, c'est passer dans la casserole, avec du beurre, les viandes, volailles ou gibier que l'on veut assaisonner.

Sauter : On appelle en cuisine ragoût sauté, celui qu'on lie dans la casserole, en le faisant sauter par le mouvement du bras.

Tamis : Instrument de cuisine pour passer le bouillon et les sauces, et les débarrasser des petits os, de l'écume, etc.

Tourner : On tourne les racines pour les arrondir; on dit tourner les culs d'artichauts, c'est-à-dire qu'après avoir ôté les feuilles, on

ôte légèrement, avec la pointe du couteau, le vert qui peut y rester.

Trousser une volaille : Rapprocher du corps et ficeler les ailes et les cuisses, afin de l'arrondir en la mettant à la broche. Les figures de cet ouvrage donnent la manière de trousser les différentes pièces; on les attache avec de la ficelle, pour les contenir.

Zeste : Pellicule mince de l'écorce du citron; c'est la partie jaune et odorante.

POTAGES*.

Pot-au-feu.

La viande de bœuf, qu'il faut toujours, autant que l'on peut, choisir la plus saine et la plus fraîche tuée, fait le meilleur bouillon. Le veau n'est bon dans le pot-au-feu qu'en cas de maladie, attendu qu'il blanchit, affadit et atténue le bouillon. Mettez la viande dans l'eau encore froide, et faites bon feu; salez; écumez. Quand la viande est bien écumée, on met carottes, navets, poireaux, céleri, racine de persil, une feuille de laurier, clous de girofle et gousse d'ail, un ognon brûlé pour donner de la couleur; on fait bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite, et on a un potage excellent et bien sain.

Après la quantité et la qualité de la viande, ce qui contribue le plus à faire de bon bouil-

* En Italie, on sert avec le potage une assiettée de fromage râpé, dont chacun peut mêler une cuillerée dans sa soupe. On mêle aussi du persil haché à la soupe grasse avant de la servir, ce qui est très-bon.

lon, c'est d'avoir attention qu'il bouille à petit feu, sans discontinuer un seul moment. Il faut 6 heures pour faire un bon pot-au-feu. La proportion est de 3 livres de viande pour 4 pintes d'eau. Quand le pot-au-feu est fait, versez-en le bouillon tout bouillant sur le pain en le passant au tamis.

Les vieilles perdrix et toutes sortes de volailles de basse-cour sont aussi très-propres à faire du bon bouillon.

La gélatine que la viande contient, et qui fait le bon bouillon, ne se détache que lentement et à feu doux : quand on fait bouillir avec force, on ne profite pas de tout le suc de la chair et des os. La meilleure méthode pour y parvenir est de faire bouillir au bain-marie, et il est facile d'y parvenir, si on se sert d'une marmite de cuivre à laquelle on fait adapter un double-fond mobile. Ce double-fond ou vase en fer-blanc, doit avoir la forme de la marmite, et sera soutenu par 3 petits pieds de 6 à 8 lignes de hauteur par-dessous, et 3 autres pieds autour du bord extérieur pour le retenir au milieu de la marmite et laisser circuler l'eau du bain-marie. On aura soin que le double-fond, qui contient par conséquent tout ce qui constitue le pot-au-feu, soit élevé de 3 à 4 lignes au-dessus du bord de la marmite, afin que l'eau n'y entre pas.

Consommé.

Dans 2 pintes d'eau, mettez 2 livres de tranche maigre de bœuf, une vieille volaille, 2 grosses carottes, 2 ognons, 2 poireaux, un

bouquet garni, 2 clous de girofle; faites cuire pendant 8 heures à petit feu et réduire au tiers; ôtez-en toute la graisse. Ceci est la recette du consommé, qui était servi à la dernière impératrice des Français, lors de sa grossesse.

Bouillon fait en une heure.

Coupez en petits morceaux une livre de bœuf ou de veau. Mettez dans une casserole avec carotte, ognon, un peu de lard, un demi-verre d'eau; laissez le tout mijoter et suer un quart d'heure, jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher à la casserole; versez alors une chopine d'eau bouillante, mettez un peu de sel, faites bouillir 3 quarts d'heure et passez au tamis.

Bouillon à la minute.

Faites bouillir une pinte d'eau, mettez-y un quarteron de jus de viande rôtie, salez, et il vous servira pour tout ce que vous voudrez.

Croûte au pot.

Prenez des croûtes de pain bien cuit, ou faites griller des tranches de pain; mettez-les au fond d'une casserole avec un peu de bouillon sur un feu doux, laissez tarir et gratiner; détachez-les de la casserole avec du bouillon, dressez dans la soupière; versez le bouillon et servez.

Riz au gras.

Pour 6 personnes, prenez 4 cuillerées combles de riz lavé à l'eau tiède que vous mettrez crever dans 2 verres d'eau ou de bouillon; quand cela est tari, versez-y le

bouillon, laissez mijoter 2 heures et servez. (Le riz se met à l'eau froide.)

Autre moins crevé. Jetez-le dans du bouillon bouillant et l'y laissez à bon feu une demi-heure.

Riz au maigre.

Mettez le riz, comme ci-dessus, crever à l'eau avec du beurre, sel, et peu de poivre; au moment de servir, ajoutez 2 jaunes d'œufs, ou une purée.

Riz au lait.

Il se fait comme celui au gras, excepté que l'on met du lait au lieu de bouillon, et qu'on l'assaisonne d'un demi-quarteron de sucre, et d'une feuille de laurier-amande. On peut ajouter 2 jaunes d'œufs. Il faut une pinte et demie de lait pour 4 cuillerées de riz.

Crème de riz.

Faites blanchir une demi-livre de riz; assaisonnez ensuite d'un peu de sel et de poivre; mouillez de bouillon et de jus de veau; après 2 heures de cuisson, passez au tamis et servez.

Pilau à la turque.

Coupez 6 gros ognons, une carotte rouge, passez au beurre avec persil entier, sel, poivre, girofle, muscade; mouillez avec 3 cuillerées à pot d'eau bouillante; ajoutez gros comme une noisette de safran, laissez bouillir doucement une heure, passez au tamis. Faites blanchir une livre de riz que vous mouillez avec votre sauce, ajoutez un fort morceau de beurre et poivre; laissez crever. Beurrez le

fond d'une casserole et mettez-y votre pilau que vous faites épaissir sur un feu très-doux et servez en place de potage.

Vermicelle.

Jetez-le dans l'eau bouillante, si c'est en maigre; ajoutez beurre, sel, poivre. Faites bouillir à grand feu, et liez avec des jaunes d'œufs, ou mêlez-y une purée.

En gras, vous vous servez de bouillon, et ajoutez de même une purée de légumes.

Panade royale ou à la reine.

Prenez la mie d'un pain mollet et la mettez dans la casserole avec assez d'eau pour qu'elle baigne; sel, poivre, un bon morceau de beurre. Faites mijoter une heure; passez au tamis; liez, si vous voulez, de jaunes d'œufs délayés avec de la crème, ajoutez un morceau de beurre, et servez sans laisser bouillir.

Potage au macaroni.

Prenez une demi-livre de macaroni, que vous faites cuire dans du bouillon, et saupoudrez ce potage d'un quarteron de fromage râpé, un peu avant de servir.

Potages de purées de pois, haricots, lentilles, carottes, navets, pommes-de-terre, choux, etc.

Ils se font tous comme le potage aux pois, que nous allons donner: Mettez vos pois dans une marmite, avec sel, ognons, carottes, un bouquet de poireaux et céleri, du lard (si vous

voulez faire en gras). Vos légumes étant cuits, écrasez-les, passez dans une passoire; dressez votre potage, trempez-le avec du bouillon dans lequel vos légumes ont cuit, et servez la purée dessus.

Potage à la Condé.

Faites cuire des haricots rouges avec beurre, sel, 2 ou 3 ognons; passez en purée et mouillez avec le bouillon de la cuisson. Versez sur des croûtons frits, ou des tranches de pain.

Potage aux boulettes.

Mettez dans une casserole 4 œufs, un demi-setier de crème, un demi-quarteron de beurre frais, très-peu de sel et poivre; tournez le tout en y mêlant de la farine, jusqu'à consistance de pâte; faites-en des boulettes comme des olives; faites frire au beurre dans une casserole; mettez-les au fond de la soupière et versez le bouillon dessus.

Potage aux marrons.

Prenez 100 marrons, ôtez la première peau; mettez-les sur une tourtière entre 2 feux, pour ôter la seconde. Faites-les cuire dans du bouillon gras, pilez-les après dans le mortier avec une perdrix cuite à la broche et froide; passez ce coulis à l'étamine avec du bouillon; mitonnez et dressez le potage.

Autre potage aux marrons ou châtaignes.

Otez les peaux, soit à crû, soit après avoir bouilli; faites cuire de nouveau à l'eau bouillante avec du sel et les mettez en purée dans leur

eau. Versez ce bouillon dans une casserole où vous avez fait frire un ognon dans du beurre; faites bouillir et trempez-ỳ du pain si vous jugez à propos Servez-vous de bouillon si vous voulez, au lieu d'eau, et n'y mettez pas d'ognons.

Potage à la purée de gibier ou de volaille.

Le gibier et la volaille étant souvent en abondance à la campagne, on peut employer les chairs en purée : on fait cuire les débris comme un pot-au-feu, on en retire les chairs que l'on pile avec de la mie de pain, que l'on délaye avec leur bouillon, et que l'on passe, si l'on veut, à l'étamine; trempez le pain avec le bouillon et versez la purée par-dessus, ou bien servez-vous de croûtons coupés dans des tranches de pain grillé au lieu de tranches de pain comme à l'ordinaire.

Mock-Turtle : Potage anglais très en usage.

Faites cuire à moitié dans de l'eau et du sel un morceau de tête de veau, la partie supérieure, toute blanchie et préparée. Ensuite coupez-la en très-petits dés, joignez-y du persil, thym, marjolaine, basilic, ognons, laurier, champignons, du maigre de jambon, clous de girofle, poivre, muscade râpée, faites revenir tout cela dans du beurre; retirez de la casserole et faites un roux : remettez ce que vous avez préparé ci-dessus et ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour votre soupe, qui doit être épaisse comme un coulis. Faites bouillir et écumez pendant 2 heures, passez au tamis ; ajoutez

encore, si vous voulez, du vin de Madère, du jus, du coulis, des godiveaux en petites boulettes, des jaunes d'œufs durs entiers, du jus de citron, poivre de Cayenne et sel, si le jambon n'a pas salé assez. On sert dans ce bouillon les morceaux de tête de veau, et les champignons avec les boulettes et les œufs, et pas de pain. On peut, comme de raison, n'employer qu'une partie de tous ces ingrédiens chacun suivant son goût.

Ce potage est restaurant, et le poivre de Cayenne ou piment que l'on y emploie lui donne un piquant qui le fait rechercher beaucoup en Angleterre. Il faut le servir très-chaud et à chaque personne dans un bol où il refroidira moins que dans l'assiette.

Potage d'écrevisses.

Lavez à plusieurs eaux 50 petites écrevisses, et les faites cuire dans une casserole avec un peu d'eau et du sel. Étant cuites, mettez de côté les queues et les pates; pilez le reste très-fin dans un mortier, et y ajoutez un quarteron de beurre en continuant à piler. Mettez cette pâte dans une casserole avec un peu d'eau; faites bouillir, et passez dans une serviette en faisant sortir soigneusement le beurre. Remettez ce coulis dans la casserole avec de belles croûtes de pain dorées (environ la croûte d'une flûte à soupe d'une demi-livre). Lorsque ce pain est cuit, vous passez le tout en purée. Faites bouillir à la casserole avec bouillon gras ou bouillon de poisson. Passez au beurre des

petits croûtons coupés en damier, dressez-les dans la soupière, versez dessus votre bouillon, et arrangez en dessus les queues et les pates.

On peut, au lieu de croûtons, employer vermicelle, semoule, etc. De toutes façons, il faut toujours que les pates et queues mijotent 5 minutes dans le bouillon.

Bisque d'écrevisses.

Lavez des écrevisses et les faites cuire dans du bouillon, égouttez-les et retirez les chairs Faites cuire du riz dans du bouillon, pas trop cuit et qu'il reste un peu de bouillon : il en faut autant que de chair d'écrevisses. Pilez le tout ensemble et le passez à l'étamine en le mouillant avec le bouillon des écrevisses. Ne faites pas cette purée trop claire. Versez-la sur des croûtes de pain que vous avez fait tremper dans du bon bouillon. Au moment de servir, mêlez-y le beurre que vous aurez fait avec les coquilles. Voyez beurre d'écrevisses, page 109.

Potage de grenouilles.

Lavez les cuisses de 50 grenouilles et les mettez dans une marmite avec assez d'eau pour le potage, carottes, poireaux, navets, panais, un peu de céleri, un ognon brûlé, un bon morceau de beurre; faites cuire doucement 4 à 5 heures, et servez-vous-en comme de bouillon gras, avec lequel il n'offre pas de différence quand il est fait avec soin.

Potage aux moules.

Epluchez et lavez-les, mettez-les dans la

casserole avec un verre d'eau où vous les faites cuire 5 minutes. Vous en tirez le jus que vous versez dans une autre casserole où vous avez fait frire un ognon haché ; ajoutez de l'eau, sel, poivre, persil haché, beurre, les moules : faites bouillir et trempez votre potage.

Potage au fromage de Gruyère.

Faites un bon bouillon de soupe à l'ognon. Râpez du fromage que vous mettez dans le fond de la soupière et un lit de pain coupé mince, un lit de fromage sur le pain, et ainsi de suite. Avant de verser le bouillon dans la soupière, vous y mêlez deux verres de bonne crème très-épaisse ; mettez votre soupière sur un feu doux, et faites mitonner un moment. Il ne faut pas saler le bouillon ou très-peu, à cause du fromage.

On peut aussi servir sur table du fromage râpé ; chacun des convives en met dans son assiette, avec le potage.

Bouillon maigre.

Mettez le soir une marmite au feu avec de l'eau, de gros pois secs, navets, carottes, panais, céleri, choux, persil, ognons piqués de clous de girofle; salez et laissez jusqu'au lendemain. Quand le tout est bien cuit, retirez la marmite, et passez en exprimant fortement.

Bouillon ou coulis de poisson.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec des carottes et ognons, auxquels vous faites prendre couleur ; mouillez avec de l'eau, et ajoutez de la chair de poisson, ou

des débris, si vous avez employé la chair à faire des quenelles ou autres. On peut se servir de toute espèce de poissons d'eau douce, et même y ajouter des cuisses de grenouilles. Assaisonnez de sel, un peu de thym et laurier, un clou de girofle, quelques tranches de betterave; faites cuire 5 ou 6 heures; à la fin de la cuisson, ajoutez gros comme une noix de sucre. On s'en sert pour tout ce qu'on veut, potage ou sauce.

Soupe aux choux.

Mettez la marmite au feu avec l'eau et le lard, ou le petit salé. Quand le lard a bouilli une heure, ajoutez des choux avec racines, pois, 2 ou 3 pommes-de-terre; et, si vous voulez, des cervelas et saucisses. Poivrez et salez. Il faut 4 heures au moins.

En maigre : faites blanchir un chou, égouttez et coupez en petits morceaux; mettez-le dans la marmite quand l'eau est bouillante avec racines, beurre, sel et poivre.

Potage aux choux et au lait.

Vous faites blanchir votre chou, et le faites cuire dans l'eau avec du beurre et du sel; au moment de servir, ajoutez-y moitié lait bouillant, trempez et servez.

Potage aux petits pois.

Faites-les cuire à l'eau bouillante avec beurre et sel, et versez sur des croûtons que vous avez passés dans la casserole avec du beurre et du sucre.

Potage aux pois et à l'oseille.

Faites bouillir de l'eau ou du bouillon, et ajoutez des pois nouveaux, cerfeuil, laitue, oseille, beurre si c'est en maigre; faites cuire le tout et passez en purée claire.

Potage aux herbes.

Hachez une poignée d'oseille, cerfeuil, belle-dame et poirée, que vous faites cuire avec du beurre et du sel. La cuisson faite, mettez du bouillon maigre ou de l'eau, laissez jeter quelques bouillons et trempez; liez de jaunes d'œufs au moment de servir.

Potage à l'ognon.

Faites fondre du beurre ou de bonne graisse, et faites-y roussir un ognon haché bien menu. Lorsqu'il est à moitié roux, ajoutez une forte pincée de farine, que vous laissez frire avec l'ognon jusqu'à ce qu'il ait acquis le dernier degré de rousseur; mettez la quantité d'eau nécessaire pour votre bouillon, sel, poivre; faites bouillir 5 minutes; passez le bouillon, et trempez votre soupe avec de la croûte colorée, et peu de mie.

Potage aux petits ognons.

Épluchez et faites blanchir 5 minutes une demi-assiettée de petits ognons; sautez-les à la casserole avec du beurre et du sucre; mouillez de bouillon, ajoutez du poivre et trempez de croûtons passés au beurre.

Potage à l'ognon et au lait.

Faites frire un ognon dans le beurre; lors-

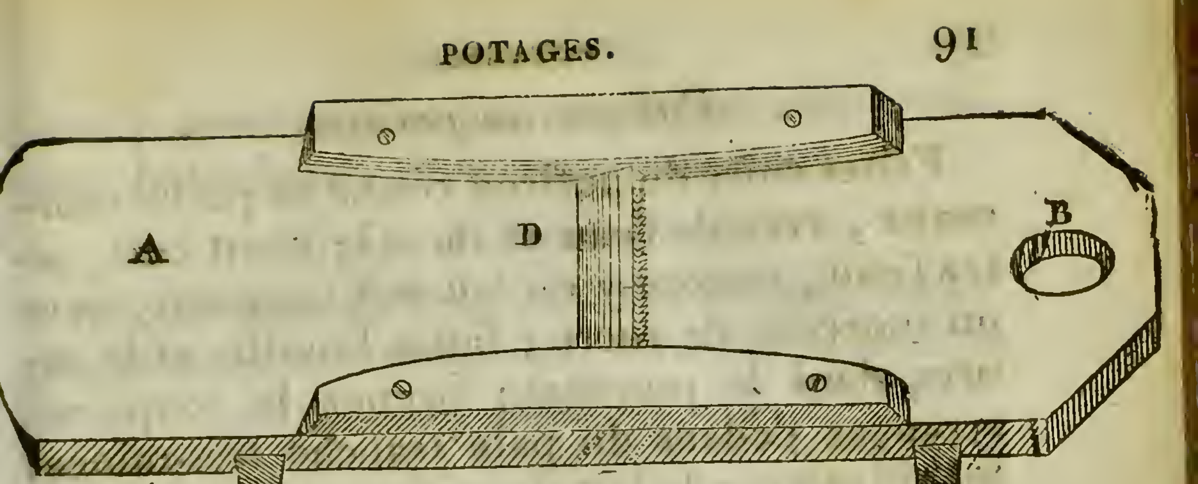
qu'il sera blond, versez du lait, salez, poivrez peu; versez sur les tranches de pain. On ajoute si l'on veut des jaunes d'œufs.

Potage à la ulienne.

Prenez carottes, navets, panais, poireaux, pieds de céleri, ognon, que vous coupez en petits filets, de l'oseille, laitue, cerfeuil, poirée, que vous hachez un peu, des pois verts ou petites fèves; faites cuire à moitié avec du beurre; mouillez de bouillon gras ou maigre, achevez de cuire : ajoutez une purée quelconque; salez, poivrez et trempez avec peu de pain ou même sans pain.

Râpe à diviser des racines entrant dans la composition de la julienne.

Il faut une main exercée pour diviser promptement et convenablement les racines potagères avec lesquelles on fait la julienne; si elles sont mal divisées, ces substances ne rendent pas entièrement leur suc, cuisent inégalement, et la julienne n'est pas savoureuse. On a donc rendu service à l'art culinaire en inventant la râpe que nous représentons, puisqu'avec son aide la personne la moins versée dans la pratique fera vite et bien les préparatifs de sa julienne, en donnant cependant à son ouvrage l'attention nécessaire pour ne pas s'écorcher les doigts.



Manière de s'en servir.

On la place sur une terrine, où on la retient en place en la saisissant de la main gauche, dont le pouce s'engage dans le trou B; ensuite on prend de l'autre main la carotte, le navet ou la racine qu'on veut diviser, on la pousse contre les couteaux en l'appuyant sur la planche A, elle tombe dans le vase placé sous la râpe en filamens réguliers et parfaitement taillés; l'opération est très-prompte.

On trouve cet instrument chez MM. Arnheiter et Petit, rue Childebert, 13, abbaye Saint-Germain, à Paris.

Potage printanier.

Vous le faites comme celui à la julienne, et vous y ajoutez des pointes d'asperges, petits pois, petits radis et petits ognons; un petit morceau de sucre pour en ôter l'âcreté. Couvrez le potage avec ces légumes.

Potage aux laitues.

Faites blanchir deux laitues; ficelez-les, faites-les cuire dans du bouillon; trempez le potage avec du bouillon, et servez vos laitues dessus.

Potage au potiron.

Faites cuire du potiron coupé en petits morceaux, avec de l'eau et du sel; étant cuit, jetez l'eau, mettez-y du lait suffisamment, avec un morceau de sucre; faites bouillir et le retirez dans le moment; prenez la soupière, arrangez dedans du pain tranché très-mince; mouillez avec du lait de potiron, pour le faire tremper; tenez-le sur de la cendre chaude, sans qu'il bouille; en servant, mettez-y le restant du bouillon.

Potage de potiron en purée.

Coupez-le par morceaux, et le mettez dans l'eau bouillante pendant 5 minutes, avec du sel: retirez-le et jetez l'eau; écrasez-le; faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y votre potiron revenir un moment. Ayez dans la soupière des croûtons passés au beurre, et du sucre: versez-y du lait bouillant; joignez-y votre potiron; mêlez le tout et servez après avoir laissé mitonner si vous voulez.

Potage aux poireaux.

Faites frire dans du beurre 7 à 8 poireaux, coupés par petits morceaux, mettez de l'eau, sel, poivre, pommes-de-terre jaunes par morceaux si vous ne trempez pas avec du pain; faites bien cuire.

Potage aux pommes-de-terre et à l'oseille.

Mettez dans une casserole du beurre et une bonne poignée d'oseille bien hachée. Quand elle est cuite, mettez de l'eau et des pommes-de-

terre jaunes coupées par morceaux, salez, poivrez; faites bien cuire; servez sans pain.

Potage à la flamande.

Mettez dans de l'eau moitié navets et moitié pommes-de-terre coupés par tranches, 2 croûtes de pain, poivre, sel; faites bouillir et cuire; passez à la passoire; faites faire un bouillon et ajoutez une forte poignée de cerfeuil bien haché; retirez du feu. Faites fondre du beurre bien brun, versez-le dans votre soupe et servez.

Potage aux carottes.

Mettez dans de l'eau des carottes et des pommes-de-terre, un gros ognon, un peu de céleri, du sel; faite bien cuire, passez à la passoire, ajoutez du beurre, et servez.

Potage au melon.

Faites bouillir et cuire la chair d'un melon brodé moyen, coupé par morceaux, dans une pinte d'eau; versez le melon et le bouillon dans une casserole où vous avez fait frire un ognon; salez, poivrez, trempez et servez.

Potage aux tomates.

Faites cuire des tomates dans de l'eau avec du sel; faites-en une purée que vous versez dans une casserole où vous avez fait frire un ognon; ajoutez du poivre et du persil haché, faites bouillir et trempez voter potage. Si vous vous servez de bouillon, ne mettez pas d'ognons.

COULIS ET JUS.

Avec les jus et coulis, on fait le fond de

toutes les sauces, qu'une cuillerée rend plus délicates.

Jus.

Mettez dans une casserole 5 à 6 ognons, et autant de carottes moyennes coupées en tranches, environ 2 livres de débris de viandes et de volailles avec un verre d'eau ou de bouillon; commencez à feu vif; et lorsque le tout a pris une belle couleur, vous mouillez avec de l'eau bouillante; ajoutez un bouquet garni, 2 ou 3 clous de girofle, peu de sel; laissez cuire une heure et demie à feu doux; piquez et pressez la viande pendant la cuisson, pour en faire sortir le jus. Passez au tamis; laissez reposer et tirez à clair. Les morceaux peuvent se mettre au pot, où ils donneront du goût.

Coulis blond.

Beurrez le fond de la casserole; mettez-y 2 livres de débris maigres de veau; ajoutez 2 ognons blancs piqués de 2 clous de girofle. Posez la casserole couverte sur un feu doux; lorsque le veau aura pris une belle couleur blonde, mouillez avec une chopine de bon bouillon; laissez cuire 6 heures à feu doux. Au bout de ce temps, pressez et piquez votre viande avec la cuillère, retirez du feu. Otez la viande, passez votre coulis; et s'il n'est pas assez épais, remettez-le sur le feu pour le faire réduire.

Velouté.

Prenez une demi-livre de débris de veau et la tétine, débris de volailles, 12 à 15 champi-

gnons, passez le tout au beurre sans faire prendre couleur; assaisonnez de sel, poivre, muscade, épices; ajoutez bouquet garni, la moitié d'une carotte en tranches, 2 ognons, 3 cuillerées de farine, 3 cuillerées de bouillon; laissez cuire une heure et demie; passez au tamis. Servez-vous-en pour améliorer les sauces.

Essence de volaille et gibier.

Prenez des parures ou débris de gibier, telles que perdrix, lièvre, volaille, jarret et pied de veau blanchi, le tout cru, truffes; mettez le tout dans une casserole avec demi-bouteille de vin blanc, 2 carottes, 2 ognons, bouquet garni, assaisonnez; faites réduire à glace, et mouillez avant qu'il s'attache au fond, de 4 cuillerées à pot de bouillon (1). Quand le tout sera bien cuit, passez tamis, clarifiez avec 3 blancs d'œufs (2).

Coulis d'écrevisses.

Pilez 12 petites écrevisses après les avoir fait

---

(1) Si vous voulez faire de la glace, ajoutez quelques couennes de lard blanchies et un jarret de plus, ne salez pas, et faites réduire après avoir clarifié et passé.

(2) *Pour clarifier toutes sortes de jus*, vous tirez la casserole du feu, passez votre jus au tamis, et mettez des blancs d'œufs un peu battus; remettez au feu, tournez sans cesse jusqu'à ce qu'il bouille. Retirez aussitôt du feu, laissez reposer et clarifier. Passez ensuite dans une serviette, et vous obtenez une gelée transparente qui sert pour ameliorer les sauces.

cuire ; passez au tamis ; mettez cette purée dans une petite casserole avec une cuillerée de velouté, si vous en avez, et une de bouillon ; mêlez ; ajoutez un morceau de beurre, un peu de poivre et muscade, et servez-vous-en.

SAUCES.

Partout où il est indiqué de prendre de la farine, on peut employer de la fécule de pommes-de-terre, préférable à la farine de blé. Les sauces y gagnent de la consistance, et on évite quelquefois de faire réduire, ce qui peut être cause qu'une sauce est trop salée. Si l'on n'en a pas, il faut employer de la fleur de farine.

Roux : manière de le faire.

Quoiqu'à chaque sauce où il faut un *roux* nous indiquerons la manière de le faire, nous dirons ici qu'il se compose d'un morceau de beurre, que l'on fait fondre à la casserole, et auquel on joint une cuillerée, plus ou moins, de farine, selon que l'on veut faire la sauce épaisse, quand cette farine a pris le ton de rousseur ; on ajoute ce qui doit compléter la sauce, et qui est indiqué à chaque article. On fait plus ou moins roussir, selon la couleur que l'on veut donner à son ragoût.

Des liaisons.

Cassez vos œufs avec précaution pour n'en pas crever le jaune (il est essentiel qu'ils soient frais). Séparez les blancs des jaunes, en transvasant ceux-ci d'une coquille dans l'autre, jusqu'à ce qu'ils restent nets ; jetez les

germes qui sont restés; délayez les jaunes avec une cuillerée ou 2 de ce que vous devez servir. Remuez jusqu'à ce que ce mélange soit parfait; versez ensuite peu à peu, et en tournant toujours, dans votre sauce *hors du feu*, remettez-la un moment en tournant pour la faire épaissir un peu, et sans bouillir; servez.

Béchamel.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, ognons en tranches et une carotte, persil, champignons; passez sur le feu, mettez 3 cuillerées de farine, et mouillez avec une chôpine de crème, sel, poivre, muscade; tournez toujours jusqu'à ce qu'elle bouille; laissez cuire très-doucement 3 quarts d'heure, passez au tamis; en servant, faites-y lier un morceau de beurre, ou ajoutez une liaison de jaunes d'œufs. Pour la faire plus simple, vous faites fondre un morceau de beurre, y délayez une cuillerée de farine, mouillez d'un verre de lait, faites bouillir, tournez toujours et faites réchauffer ce que vous voulez servir.

Béchamel grasse.

Coupez en petits dés une demi-livre de lard, une carotte, un navet, 2 ognons, graisse de veau ou tétine; passez le tout au beurre; ajoutez 2 cuillerées de farine : mouillez de bouillon sans laisser prendre de couleur; ajoutez encore sel, poivre, muscade, girofle, thym, laurier, persil; laissez cuire une heure : passez au tamis et servez avec citron ou vinaigre.

Sauce blanche.

Mettez dans une casserole un quarteron de beurre, et mêlez-y une cuillerée de farine Ajoutez un verre d'eau, et mettez alors le tout sur le feu et tournez; lorsqu'elle bout, vous la retirez sur le bord du fourneau et la salez. Si elle est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau, et si elle est trop claire, du beurre manié de farine, et l'on tourne de nouveau. Au moment de servir, on ajoute, si on veut, une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Sauce aux câpres.

C'est une sauce blanche comme ci-dessus, à laquelle vous ajoutez une demi-cuillerée de câpres au lieu de vinaigre.

Sauce blonde.

Faites un roux bien soigné, et le mouillez de bouillon et non d'autre chose; faites cuire une demi-heure, afin que le goût de roux se perde. Au moment de servir, vous maniez un morceau de beurre avec un peu de farine, et le mettez dans votre sauce pour la rendre plus succulente. Eclaircissez-la avec du bouillon, si cela est nécessaire; point de vinaigre ni de jus de citron. On peut servir sur cette sauce tout ce qui se mange à la sauce blanche. Elle est aussi délicate que facile à faire.

Sauce aux huîtres.

Vous faites blanchir à l'eau bouillante des huîtres en y ajoutant leur eau : elles cuisent avec quelques bouillons; vous égouttez et les mêlez à une sauce blanche avec un jus de

citron. On sert sur cette sauce plusieurs sortes de poissons grillés et les huîtres mêmes.

Maître-d'hôtel.

Mettez sur un plat un morceau de beurre, avec persil haché bien menu, sel, poivre ; maniez le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, et ajoutez un jus de citron, verjus ou filet de vinaigre.

Maître-d'hôtel liée.

Prenez un morceau de beurre, une pincée de farine, persil, ciboules, hachés; mettez le tout dans une casserole avec un demi-verre d'eau, sel et poivre ; au moment de servir, mettez votre sauce sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée, ajoutez un jus de citron ou verjus, et servez.

Sauce au beurre.

Mettez du beurre dans une casserole et le faites fondre à petit feu; quand il a déposé au fond de la casserole et qu'il est très-clair, vous le passez au tamis; mêlez-y beaucoup de sel fin et le servez dans une saucière. En Belgique et dans d'autres pays on ne connaît guère que cette sauce pour manger toutes sortes de poissons.

Beurre noir.

Mettez du beurre dans une poêle et le faites fondre et cuire au point de noircir, sans qu'il soit brûlé; écumez et tirez à clair en supprimant le fond. La poêle étant essuyée, vous y faites bouillir du vinaigre avec du sel et y mettez le beurre. Vous versez cette sauce bouillante sur le poisson au moment de servir.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un bon verre de vinaigre, thym, laurier, une gousse d'ail, échalote, poivre, faites réduire aux 2 tiers. Ajoutez du bouillon, jus, coulis de viande, enfin de ce que vous aurez; passez au tamis et servez.

Sauce froide pour le poisson.

Faites blanchir et pilez ensuite persil, cerfeuil, estragon, civette, pimprenelle : passez au tamis, ainsi que 2 jaunes d'œufs durs pilés; mêlez le tout et ajoutez peu à peu 4 cuillerées d'huile, 2 de vinaigre, 2 de moutarde, servez dans une saucière.

Sauce indienne au Kari.

Mêlez dans une casserole un demi-quarteron de beurre, une cuillerée à café de piment que l'on nomme *Kari*, muscade, un peu de safran, 2 cuillerées de farine; mouillez de bouillon; laissez réduire un quart d'heure; passez au tamis, ajoutez un peu de beurre, et servez.

Sauce à la rémolade.

Mettez dans une saucière une échalote, cerfeuil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, poivre; délayez avec de la moutarde, de l'huile et du vinaigre.

Sauce à la ravigote.

Prenez une poignée de fourniture telle que cerfeuil, pimprenelle, estragon, cresson alenois; hachez le tout très-fin; mettez dans une casserole du bouillon, avec sel, poivre, vinai-

gre : faites bouillir un quart d'heure ; retirez du feu ; mettez dans votre ravigote un morceau de beurre manié de farine, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Ravigote froide.

Prenez cresson alenois, cerfeuil, pimprenelle, estragon, civette, échalotes, ail, feuilles tendres de céleri, basilic, câpres, anchois, ce que vous voudrez de tout cela que vous hacherez d'abord et que vous pilerez ensuite dans un mortier de pierre ou de marbre, jusqu'à ce que le tout soit bien écrasé : ajoutez un jaune d'œuf cru et broyez, un peu d'huile, et de temps en temps un peu de vinaigre pour l'empêcher de tourner; continuez jusqu'à consistance de sauce. Ajoutez de la moutarde si vous voulez votre ravigote forte. Tirez-la du mortier et servez-vous-en.

Sauce aux Anchois.

Nettoyez dans du vinaigre les filets des anchois, hachez-les fin et les jetez sur un roux blond que vous avez fait; ajoutez poivre, muscade ; mouillez de bouillon et jus ; faites bouillir un quart d'heure ; passez ; ajoutez un jus de citron, et servez.

Sauce aux écrevisses.

Prenez de petites écrevisses, faites-les cuire, et tirez-en les queues et les œufs que vous mettez, au moment de servir, dans une sauce blanche bien faite.

Sauce poivrade.

Mettez dans une petite casserole, aux deux tiers, du vinaigre, échalotes, thym, laurier, persil, ciboule, une bonne pincée de poivre; faites d'ailleurs un roux que vous mouillez avec jus ou bouillon; versez-y votre sauce et laissez bouillir un quart d'heure; passez au tamis.

Sauce à la tartare.

Mettez dans un vase de terre 2 ou 3 échalotes, cerfeuil, estragon, le tout haché très-fin, avec moutarde, sel, poivre, et un filet de vinaigre; ajoutez de l'huile, et remuez toujours. Si votre sauce se liait trop, ajoutez un peu de vinaigre: goûtez-la; et si elle est trop salée, remettez un peu de moutarde et d'huile. Cette sauce se fait à froid. Une sauce magnonnaise dans laquelle on incorpore de la moutarde, devient aussi une très-bonne tartare, plus douce que la tartare ordinaire.

Sauce hachée aux cornichons.

Mettez dans une casserole une pincée de farine, un morceau de beurre, des cornichons hachés, sel, poivre; mouillez avec bouillon, faites lier sur le feu, et servez.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole 2 ou 3 cuillerées de verjus, autant de coulis ou bouillon, sel, poivre, échalote hachée; que la sauce soit claire; faites-la chauffer, et vous en servez pour les choses grillées.

Sauce anglaise aux groseilles.

Coupez en 2 des groseilles à maquereau, et ôtez-en les pepins; faites-les blanchir à l'eau de sel bouillante, qu'elles résistent sous le doigt retirez-les. Ayez du velouté à moitié une petite casserole; mêlez-y un peu de vert d'épinard et du jus de persil pilé; faites chauffer et ajoutez les groseilles au moment de servir.

Sauce à pauvre homme.

Hachez 5 ou 6 échalotes et du persil; mettez dans une casserole du jus ou du bouillon, une cuillerée de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir jusqu'à ce que les échalotes soient cuites. On se sert de cette sauce pour réchauffer des restes de rôti ou du bouilli. Une cuillerée de rhum donne une grande délicatesse à cette sauce comme à plusieurs autres du même genre.

Sauce à tous mets.

Dans une chopine de bouillon, mettez un verre de vin blanc, sel, poivre, un peu de zeste de citron, une feuille de laurier et un filet de verjus; faites infuser sur la cendre chaude pendant huit heures, et la versez sur telle viande, gibier, poisson ou légumes qu'il vous plaira. Elle peut se conserver plusieurs jours sans altération.

Sauce Robert.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine; faites roussir d'une belle couleur; hachez très-fin 6 ognons; mettez-les dans la casserole avec un

bon morceau de beurre, sel, poivre; faites cuire et mouillez avec une cuillerée de bouillon; dégraissez la sauce, et laissez-la sur le feu pendant 20 minutes; avant de servir, ajoutez une cuillerée de vinaigre, autant de moutarde, et délayez le tout ensemble. Cette sauce s'emploie principalement pour le porc frais et le dindon.

Sauce magnonnaise blanche.

Mettez dans une petite terrine un jaune d'œuf, poivre, sel, quelques gouttes de vinaigre, tournez et mêlez bien; ajoutez goutte à goutte, et toujours en tournant, une cuillerée d'huile. Votre sauce étant prise, et d'une quantité suffisante, ajoutez du vinaigre en versant doucement et tournant toujours. Cette sauce est très-délicate, mais il faut avoir de la patience, car elle prend un quart d'heure pour la bien faire et bien tourner. Elle sert à masquer toutes sortes de volailles froides. On peut la faire *verte* en ajoutant persil ou estragon au moment où on met les œufs. Si on la fait dans une terrine placée sur de la glace pilée, elle a une consistance plus convenable.

Sauce tomate.

Faites cuire dix tomates, avec poivre et sel, et passez ensuite comme une purée; ajoutez un peu de farine si la sauce n'était pas assez épaisse; mettez un peu de jus. Lorsque vous voulez servir, ajoutez un demi-quarteron de beurre que vous laissez fondre dans la sauce.

Vert d'épinards pour donner de la couleur aux sauces et purées vertes.

Pilez 3 bonnes poignées d'épinards : pressez pour en avoir le jus que vous mettez dans une petite casserole sur le feu sans bouillir ; quand il est près de bouillir, retirez et passez au tamis.

Sauce italienne.

Mettez dans une casserole un peu de persil, une échalote, champignons, truffes hachées, gros comme une noix de beurre, faites revenir ; mouillez avec demi-verre de vin blanc, assaisonnement : faites bouillir doucement le tout une demi-heure, et passez au tamis ; ajoutez une cuillerée d'huile.

Sauce espagnole à la bourgeoise.

Lorsque vous aurez un grand dîner, ce qui vous procurera plusieurs pièces de gibier et de volaille, ayez soin, en les préparant, de mettre les débris de côté. Faites revenir le tout au beurre avec une livre de rouelle de veau et champignons : mêlez-y 3 à 4 cuillerées de farine, mouillez de bouillon ; ajoutez une carotte, ognon, thym et laurier, sel, poivre, girofle : laissez bouillir, et versez une demi-bouteille de vin blanc. Au bout de 2 heures, retirez les os, passez au tamis.

Sauce genevoise.

Elle sert pour le poisson ou des restes de poisson. Faites un roux que vous mouillez avec

la cuisson du poisson et que vous faites cuire; passez au tamis, mettez un morceau de bon beurre et des feuilles de persil haché. Ajoutez des champignons et une échalote hachés très-fin, du vin s'il n'y en a pas eu dans la cuisson. Cette sauce est différente de celle que nous indiquerons à l'article Truite.

Sauce aux truffes.

Hachez très-fin des truffes, champignons, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, que vous passez sur le feu avec un peu d'huile; mouillez de bouillon, un verre de vin blanc; sel, poivre; faites cuire, dégraissez, et vous en servez. En maigre, à la place de bouillon, mettez-y une pincée de farine, mouillez de coulis maigre, vin blanc; finissez de même.

Sauce du chasseur.

Prenez un quarteron pesant de mie d'un pain blanc que vous faites cuire dans du lait environ 3 quarts d'heure, jusqu'à ce qu'elle aît la consistance d'une bouillie épaisse; ajoutez-y 15 grains de poivre noir, du sel, et, en la finissant, gros comme une noix d'excellent beurre. Servez dans une saucière à côté du gibier rôti.

Sauce à la provençale.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'huile fine, de l'échalote et champignons hachés, de l'ail; passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine, et mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc; sel, poivre, un bouquet

garni; faites bouillir cette sauce à petit feu une demi-heure; dégraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère; ôtez le bouquet et l'ail.

Salmis.

On ne fait de salmis qu'avec du gibier. Le canard domestique s'en accommode cependant aussi. Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, et le laissez fondre sans roussir; ajoutez un demi-verre de bouillon, autant de vin rouge, 2 échalotes entières, afin de pouvoir les retirer avant de servir, un bouquet garni que l'on retirera aussi, poivre, peu de sel; laissez bouillir une demi-heure. Levez les membres et l'estomac de vos pièces de gibier; mettez-les chauffer dans cette sauce sans bouillir; ajoutez moitié du jus d'un citron. Garnissez le fond du plat de tranches de pain grillé; dressez dessus votre gibier; arrosez avec la sauce et servez.

Salmis plus recherché.

Levez les membres et l'estomac des pièces de gibier. Pilez dans un mortier le reste des corps, en observant d'ôter les sacs des bécasses, bécassines et mauviettes. A mesure que vous pilez, vous délayez avec un peu de bouillon; lorsque vous en aurez mis la quantité d'un verre, vous passerez le tout dans un tamis. Vous ajouterez alors gros comme une grosse noix de beurre manié de farine, un demi-verre de bon vin rouge, 2 échalotes en-

tières, et un bouquet garni, qui seront ensuite retirés; laissez bouillir une demi-heure; ajoutez 2 cuillerées d'huile d'olive et le jus d'un citron; faites chauffer sans bouillir les membres du gibier. Faites frire au beurre de petites tranches de pain dont vous garnissez le fond du plat; le bord peut se garnir de tranches de citrons, dont l'écorce a été dentelée avec un couteau. On saït que si le salmis est de perdrix on se sert d'oranges au lieu de citrons. Placez ensuite les membres sur les tranches de pain, les ailes et l'estomac en dessus; arrosez avec la sauce et servez.

Salmis froid d'oie ou canard.

Il se fait sur la table. Découpez la pièce, posez les membres sur une assiette, écrasez le foie avec une fourchette dans le jus qui est sur le plat; ajoutez 2 ou 3 cuillerées d'huile d'olive, le jus d'un citron, poivre, sel; mêlez bien cette sauce, et servez-en avec le rôti.

Braise ou daube.

Garnissez une marmite, ou une casserole, de bardes de lard et un pied de veau; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, clous de girofle, ognons et carottes; mettez sur cet assaisonnement la pièce que vous voulez faire cuire, et ajoutez un verre de vin blanc, autant d'eau ou de bouillon, et un demi-verre d'eau-de-vie; faites cuire à petit feu pendant plusieurs heures, et couvrez bien hermétiquement votre casserole avec son couvercle, afin qu'il

qu'il n'y ait point d'évaporation. Ces proportions sont pour une dinde ou une oie.

Eau d'ail.

Epluchez une gousse d'ail, l'émincez et l'écrasez, puis la mettez dans un peu d'eau pour lui donner le goût; passez au tamis et servez-vous-en pour les sauces. Il en faut très peu.

Poêle.

Prenez des débris de veau, lard gras et jambon que vous coupez en dés, passez-les sur le feu dans la casserole, et y ajoutez un ognon et une carotte coupés en dés; étant un peu revenus, mouillez avec du bouillon, ajoutez laurier, ail et assaisonnement.

Votre poêle étant ainsi préparée, vous y faites cuire des *volailles* que l'on appelle alors *poêlées*, et que l'on pourra servir sur quelque sauce que l'on voudra, en y ajoutant, pour l'améliorer, du fond de la cuisson passée au tamis.

Beurre d'anchois.

Prenez une demi-douzaine d'anchois; lavez-les bien; pilez-en les chairs, et passez-les, sans les assaisonner, dans un tamis de crin; maniez les chairs avec autant de beurre.

Beurre d'écrevisses.

Lavez et faites cuire avec de l'eau et du sel 50 petites écrevisses; ôtez, si vous voulez, les queues et les pates pour vous servir à autre chose. Pilez fin les coquilles, ajoutez un quar-

teron de beurre ; pilez encore, et mettez bouillir ensuite sur le feu avec un peu d'eau pendant une demi-heure. Mettez de l'eau froide au fond d'un vase, étendez un torchon dessus, et versez-y votre coulis, dont il faut faire passer tout le beurre. Ce beurre étant figé sur l'eau, vous l'enlevez, et vous en servez pour ce que vous voulez.

Beurre d'ail.

Prenez 2 grosses gousses d'ail que vous pilez, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; mêlez-les, en continuant de piler, avec gros comme un œuf de beurre. Vous mettrez de ce beurre dans les sauces que vous jugerez à propos. Les personnes qui aiment le goût de l'ail en assaisonnent les viandes rôties ou grillées que l'on leur sert à table.

Beurre de noisettes.

Pétrissez votre beurre avec persil, ciboulette, estragon, hachés menus, et des noisettes réduites en pâte dans un mortier ; vous obtenez ainsi un hors-d'œuvre très-délicat.

PURÉES.

Purée de pois verts. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois verts, mettez-les dans l'eau bouillante, et faites-les cuire avec persil, ciboule et sel, passez votre purée.

assaisonnez-la de beurre, du jus; faites chauffer et servez.

Madame Adanson, dans la nouvelle édition de sa *Maison de campagne*, recommande de faire de la purée avec les cosses de pois verts, et elle assure qu'elles produisent autant que les pois même. Il faut les faire cuire à l'eau bouillante: faites égoutter, passez en pressant fortement dans la passoire, faites égoutter et assaisonnez comme la purée ordinaire ou mêlez avec la purée de pois.

Purée de pois secs. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois; mettez-les tremper dans de l'eau tiède et les y laissez 12 h.; mettez-les dans une marmite, avec une livre de lard, 2 carottes, 2 ognons, clous de girofle, bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; quand vos pois seront cuits, passez-les, en les mouillant un peu avec le bouillon dans lequel ils auront cuit; mettez votre purée dans une casserole, en la mouillant du même bouillon, et faites-la cuire; qu'elle soit de bon goût et d'un bon sel pour la servir.

Autre purée de pois secs. (Entremets.)

Ayez des pois que l'on vend concassés et dépouillés de leur peau ou cosse; lavez-les, mettez-les dans la casserole avec environ autant d'eau froide, du sel, gros comme une noix de beurre, thym, laurier; faites crever à petit feu et mouillez, s'il est nécessaire, avec de

l'eau et du bouillon chaud. Quand votre purée est faite, mettez-y du jus et de la graisse, ou bien de l'ognon haché fin et frit dans du beurre. Remuez souvent pour que votre purée ne s'attache pas. Servez sur un plat avec des saucisses.

Purée de fèves. (Entremets.)

Prenez de grosses fèves, dérobez-les : faites bouillir de l'eau dans une casserole : ajoutez un peu de sel : jetez vos fèves dans l'eau un quart d'heure : égouttez et mettez dans de l'eau froide pour qu'elles soient vertes : égouttez une seconde fois; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec sel, poivre, une cuillerée de farine, ajoutez vos fèves, et mouillez de bouillon ou d'eau : mettez un bouquet de persil et ciboules : finissez de cuire, et passez en purée; ajoutez un morceau de beurre, et servez.

Purée de haricots. (Entremets.)

Elle se fait comme celle des pois secs.

Purée de lentilles. (Entremets.)

Cette purée se fait de la même manière que celle aux pois secs, excepté qu'il faut y verser plus de mouillement, parce qu'elle doit bouillir plus long-temps pour qu'elle rougisse.

Purée d'ognons. (Entremets.)

Pelez et coupez des ognons en deux; mettez-les dans la casserole avec un bon morceau de beurre très-frais; faites aller doucement pour que la purée se conserve blanche. Les

ognons étant bien cuits, mettez du sel, une bonne cuillerée de farine, et vous éclaircissez avec de bonne crème. Il ne faut pas de bouillon. Mettez gros comme une noix de sucre. Au moment de servir, passez-la et la servez avec tout ce que vous voudrez.

Purée de céleri. (Entremets.)

Pelez et lavez de grosses racines de céleri; faites cuire, passez à la passoire. Mettez du beurre frais dans une casserole; mettez-y la purée, du sel, une cuillerée de farine et de la crème, ou bien du bouillon et du jus, gros comme une noisette de sucre, et servez.

Purée de chicorée. (Entremets.)

Comme la purée de céleri.

Purée de potiron. (Entremets.)

Coupez par morceaux, faites cuire dans de l'eau et du sel; jetez l'eau, passez à la passoire; mettez à la casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, qu'il ne faut pas laisser roussir; ajoutez votre purée, du poivre, un peu de sucre, et faites cuire 5 minutes; liez de 2 jaunes d'œufs, et d'une cuillerée de crème si vous en avez; servez sur le plat entouré de croûtons frits.

RAGOUTS ET GARNITURES.

Ragoût de foies. (Entrée.)

Otez l'amer des foies et laissez-les entiers; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, et mettez-les ensuite dans une casserole, avec 3 cuillerées à ragoût de jus ou de bouillon, un

demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, poivre; faites-les bouillir un quart d'heure; ayez soin de bien dégraisser.

Ragoût mêlé. (Entrée.)

Mettez dans une casserole des champignons coupés en 4, des foies gras, plusieurs culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un petit morceau de beurre; faites cuire le tout; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, et bouillon; laissez sur le feu une demi-heure; dégraissez la sauce, et assaisonnez de sel, poivre. Si l'on veut servir ce ragoût au blanc au lieu de bouillon, mettez une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème.

Crêtes et rognons de coq. (Garniture et entrée.)

Parez les crêtes en coupant les extrémités pour qu'elles dégorgent le sang, mettez un moment à l'eau tiède, changez d'eau et remettez au feu; quand la première peau peut s'enlever, retirez-les, enlevez-la, et frottez-les dans un torchon sans les écraser. Remettez une heure dans l'eau tiède; quand elles sont bien blanches, faites bouillir un instant et les mettez ensuite cuire dans du bouillon chargé d'un peu de graisse; ajoutez le jus d'un citron pour les conserver blanches. Les *rognons* de coq, ainsi que les *ris d'agneau*, se font dégorger avec les crêtes: on ne les met dans la cuisson qu'un instant avant que les crêtes soient cuites. Ainsi pré-

parées, on les emploie pour garnir différens plats d'entrée.

Si vous les mêlez avec des quenelles, des champignons, des truffes par tranches, des culs d'artichauts par petits morceaux, des ris de veau ou des foies de volailles, le tout cuit à point, et que vous liez tout cela d'une bonne sauce faite de jus, coulis et bouillon, assez épaisse et bien liée, cela s'appelle une *financière*, et vous pouvez la servir avec des croûtons autour ou en garnir un vol-au-vent, une poularde, un poulet cuit au blanc, une fricassée de poulet, ou d'autres entrées.

Ragoût de truffes. (Entremets.)

Lavez et brossez bien des truffes à plusieurs eaux; coupez-les par tranches; mettez-les dans une casserole avec assez de jus pour qu'elles y baignent, un verre de vin rouge, un peu de sel, gros comme une noix de sucre; faites cuire. Au moment de servir, vous liez la sauce avec un peu de fécule, et servez seul pour entremets chaud ou pour garniture.

Ragoût de champignons. (Entremets.)

Quand ils seront épluchés comme il est dit à l'article *Champignons*, mettez dans une casserole du beurre, une cuillerée de vinaigre, persil, et ciboules hachés fin, sel, muscade; mettez vos champignons dans cette sauce, qui doit être un peu épaisse, car les champignons rendent beaucoup d'eau; laissez bouillir doucement:

un quart d'heure suffit; servez avec une liaison de jaunes d'œufs.

Ragoût de choux. (Entremets.)

Faites bouillir dans l'eau, pendant une demi-heure, la moitié d'un chou; retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le bien, ôtez le trognon; hachez un peu le chou, et le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec assez de bouillon et de jus pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et réduit à courte sauce; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade, et servez dessus la viande que vous jugerez à propos.

Macédoine de légumes. (Entremets et garniture.)

Prenez autant de carottes que de navets que vous tournez en forme d'amendes; épluchez 12 ou 18 petits ognons, et mettez le tout dans une casserole avec du beurre; faites prendre couleur doucement, mouillez avec du jus, et ajoutez des champignons, et de plus des haricots verts ou blancs, de petites fèves, des choux de Bruxelles, ces derniers légumes blanchis, des pointes d'asperges, point de choux-fleurs, gros comme une noix de sucre; faites cuire doucement. Au moment de servir, liez la sauce avec de la fécule, et servez seul ou pour garnir un plat.

Macédoine maigre. (Entremets.)

Se prépare de même que la précédente. Faites une purée de pois verts, mettez-y un peu de sucre et les légumes, que vous aurez soin de faire chauffer et égoutter avant de les mettre dans la purée, si on veut la purée très-verte on y ajoute un vert d'épinards.

Ragoût de petites racines. (Entremets et garniture.)

Tournez de petites racines, carottes, navets, panais, et leur donnez les formes que vous voudrez, telles que filets, petits bâtons, olives, gousse d'ail; faites-les revenir dans le beurre, retirez-les, faites un roux où vous les mettez et les mouillez de bouillon et jus; faites cuire, dégraissez la sauce et la liez avec un peu de beurre et une pincée de sucre.

Ognons glacés pour garniture.

Prenez 10 gros ognons, épluchez-les sans entamer la tête, afin qu'ils se conservent entiers; mettez-les l'un à côté de l'autre dans une casserole où vous avez fait fondre du beurre; ajoutez demi-once de sucre, sel, un verre de bouillon; faites cuire à petit feu. Quand ils sont prêts d'être cuits, le mouillement doit être réduit à glace. Étant cuits et bien colorés, dressez-les autour d'une pièce de bœuf ou de quelque entrée; délayez le fond de la casserole avec un peu de bouillon, et versez sur les ognons.

Sauce matelote vierge. (Garniture.)

Épluchez 12 à 18 petits ognons blancs, au-

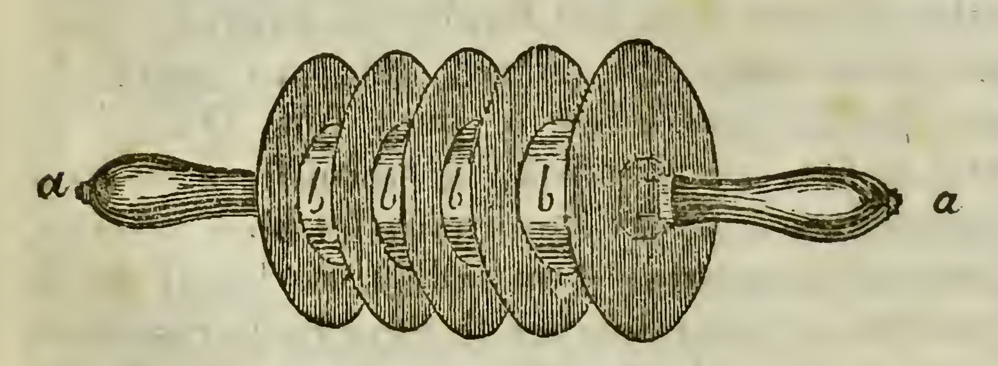
tant de champignons : sautez le tout dans un bon morceau de beurre sans prendre couleur, ajoutez 2 cuillerées de farine, poivre, sel, muscade râpée; mouillez avec bouillon et vin blanc; laissez cuire doucement; liez de 3 jaunes d'œufs, et jus de citron ou vinaigre.

Croûtons frits. (Garniture.)

Vous coupez de la mie de pain de la forme que vous voulez, soit en larmes, en crêtes de coq, en ronds, en petits bouchons, etc. Vous les jetez dans le beurre bien chaud et les retournez quand ils ont de la couleur. Etant bien frits vous les retirez, les égouttez sur un linge et les faites servir au besoin. Pour *potage* vous les coupez en petits dés et les y mettez au moment de servir, ou même vous les servez sur une assiette à part pour que chacun en fasse usage s'il en désire. On peut les remplacer par des tranches de pain grillé coupés en dés.

FARCES ET HACHIS.

Hachoir.



Hacher est une chose longue et fatigante à cause de la multiplicité des coups qu'il faut donner, surtout aux viandes. Voici un instrument qui évite cette fatigue. Il s'agit de

l'empoigner par les 2 manches et de le faire rouler sur les herbes ou autres objets tendres que l'on veut hacher, car il convient moins pour les viandes.

Cet instrument est composé, comme on le voit dans cette figure, de 5 lames circulaires : elles sont en acier, doivent être toujours tenues proprement et affûtées avec une pierre à aiguiser les faux. Ces lames sont montées sur une tige carrée en fer, qui traverse tout l'instrument d'*a* en *a*. Entre chaque lame on a posé alternativement 4 cylindres ou rondelles de bois *b* destinés à les tenir droites et fermes. On peut avoir de ces rondelles de bois, de rechange, et plus minces, afin de pouvoir rapprocher les lames en cas de besoin et en augmenter le nombre. Le tout se démonte au moyen d'une clavette entre le manche et la première lame, en dérivant la soie *a*, mais seulement quand on veut réparer l'instrument ou l'affûter entièrement.

Le fabricant doit avoir le soin de monter les lames exactement pareilles et de les placer de niveau, de manière à ce qu'elles portent toutes à la fois sur la table à hacher, qui doit être très-droite, par la même raison, si on veut bien réussir dans son opération.

La longueur totale du hachoir d'*a* en *a* est de 16 pouces; le diamètre des lames, qui doivent être très-minces, est de 5 pouces; et leur espacement de 1 pouce 6 lignes. La grosseur des cylindres de bois est de 3 pouces et demi.

Ce hachoir nous a été communiqué par les

mécaniciens Arnheiter et Petit, rue Childebert, n°. 13, Abbaye Saint-Germain, à Paris. On trouve dans leur magasin un grand nombre d'ustensiles, d'instrumens et d'outils propres à l'économie domestique.

Hachis de viande. (Entrée.)

Prenez telle viande que vous aurez, soit viande de boucherie, volaille ou gibier, cuite à la broche ou autrement, et même de plusieurs mêlées ensemble; ajoutez de la chair à saucisses, si vous en avez; hachez le tout très-fin, et assaisonnez avec persil, ciboules, mie de pain, et un ou 2 œufs battus; mettez votre viande dans une casserole, et passez-la au feu avec un morceau de beurre et une pincée de farine; mouillez de bouillon, et laissez mijoter le tout une demi-heure sur un feu doux.

Farce de poisson. Quenelles.

Prenez de la chair de poisson cuit, n'importe lequel; vous la hachez bien et la pilez avec des jaunes d'œufs durs et des champignons cuits et hachés fin; pilez le tout ensemble bien fin; ensuite mettez autant de mie de pain trempée et bien cuite dans du lait: qu'elle soit ferme et sèche; continuez de piler; ensuite vous mettez autant de beurre frais qu'il y a de farce; continuez de piler; mettez du sel et un peu de muscade râpée, 3 ou 4 jaunes d'œufs un à un; pilez encore; mettez un peu de persil haché. Fouettez des blancs en neige; sur 4 jaunes mettez 3 blancs fouettés. Servez-vous de cette farce pour tout ce que vous voulez. Voici la ma-

nière de faire des quenelles avec cette farce, qui s'appelle aussi *farce à quenelles* :

On en emplit une cuillère à café ou à bouche, suivant la grosseur que l'on veut leur donner; on la façonne avec un couteau trempé dans l'eau tiède, en lui donnant en-dessus la forme qu'elle doit avoir en-dessous. On l'enlève avec une autre cuillère trempée dans l'eau tiède, et on la pose sur un papier beurré. Quand elles sont toutes faites, on glisse le papier dans du bouillon, dans une grande casserole, et on retire le papier quand elles en sont détachées : il faut qu'elles baignent à l'aise. On peut, au lieu de bouillon, employer de l'eau, du sel et un peu de beurre : elles doivent cuire dix minutes à feu doux, pour se conserver entières. On les retire pour s'en servir pour garnitures.

On peut aussi les rouler simplement avec de la farine, et les faire cuire de même; mais la farine leur ôte plus ou moins de leur délicatesse.

Godiveau.

Pilez au mortier, ou hachez très-fin, un quarteron de rouelle de veau, ou de la noix, après en avoir ôté les filandres : passez au tamis. Faites tremper de la mie de pain dans de l'eau ou bouillon, et passez-la au tamis. Prenez autant de beurre. (Il faut qu'il y ait autant de chaque portion en grosseur de ces 3 choses.) Pilez avec le beurre, persil, poivre, sel, muscade : ajoutez 2 ou 3 jaunes d'œufs et 2 blancs battus en neige : mêlez le tout. Faites-en des

boulettes, des rissoles, ou farcissez-en tout ce que vous voudrez, et même des volailles.

GRILLADES. (*Hors-d'œuvre.*)

Prenez de la rouelle de veau, ou de la *tranche de bœuf*, ou de *gigot de mouton*, ou *du cochon*, coupez-les de la largeur de 4 doigts, de l'épaisseur d'un doigt; faites mariner avec un peu d'huile, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, et faites cuire à moitié dans une casserole; prenez une caisse de papier, que vous frottez partout avec de l'huile; mettez les grillades dedans avec tout leur assaisonnement, un peu de chapelure et du sel; couvrez d'une feuille de papier et faites cuire à petit feu sur le gril; la cuisson faite, versez un filet de vinaigre; servez avec la caisse.

BOEUF.

Le meilleur a la chair d'un rouge-brun veiné de blanc et couverte de graisse. Voyez page 56. L'épaule ou paleron est inférieure; le flanchet, le collet et la tête sont encore au-dessous.

Bœuf bouilli en persillade. (Entrée.)

Coupez votre bœuf par tranches égales, épaisses comme une pièce de 2 sous. Prenez un moule ou une casserole: dressez en couronnes vos morceaux les uns sur les autres; assaisonnez de sel et poivre; mouillez d'une cuillerée de jus ou bouillon: faites mijoter doucement une demi-heure, feu dessus et dessous. Ensuite, faites une sauce au jus, ou bouillon, dans laquelle vous mettez bouillir

pendant 5 minutes des fines herbes : ajoutez un filet de vinaigre, renversez votre bœuf sur le plat, et la sauce au milieu.

Bœuf en miroton. (Entrée.)

Prenez des ognons, que vous coupez par tranches, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ajoutez une pincée de farine, et remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur; mouillez avec bouillon, vin blanc, sel, poivre; faites bouillir jusqu'à ce que l'ognon soit cuit, et qu'il ne reste plus de sauce, mettez du bœuf bouilli, coupé par petites tranches, appelées *miroton*, faites cuire pour qu'il prenne le goût de l'ognon, et servez assaisonné de moutarde ou filet de vinaigre.

Miroton de bœuf à l'huile. (Entrée.)

Coupez en tranches du bœuf desservi, dressez sur le plat, avec un cordon de persil haché, échalotes et cornichons. Servez dans une saucière une sauce à l'huile ou une rémolade afin que chacun assaisonne selon son goût.

Bœuf bouilli et desservi. (Entrée.)

Il se sert encore à toutes sortes de sauces, piquante, au pauvre homme, tomate, aux cornichons, Robert, en blanquette, rémolade, en rissoles, etc. On peut le garnir de pommes-de-terre frites.

Bœuf en vinaigrette. (Entrée.)

Coupez par tranches minces, dressez dans un saladier, couronnez de filets d'anchois ou d'excellens harengs-saurs, cerfeuil, ciboule et

autres fournitures hachées, et cornichons coupés; assaisonnez de poivre, huile et vinaigre, et servez sans la retourner.

Aloyau. (Rôt.)

Quand il est tendre, on le fait cuire ordinairement à la broche; parez-le en supprimant la graisse et les peaux : piquez-le de gros lard : couvrez-le d'une feuille de papier huilé. On le sert dans son jus avec une sauce faite du jus du filet, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre, servie dans une saucière.

Filet de bœuf à la broche. (Rôt et relevé de potage.)

Le filet de bœuf est la partie tendre de l'aloyau. Parez, lardez fin, faites mariner au moins 12 heures avec de bonne huile, poivre, laurier, tranches d'ognon : embrochez, la partie lardée couverte de papier beurré, faites cuire à feu vif de manière à le saisir; débrochez un peu saignant; servez avec une sauce faite du jus de votre filet, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre, dans une saucière.

Filets de bœuf aux croûtons. (Entrée.)

Coupez par tranches les restes d'un filet de la veille : faites-les chauffer sans bouillir avec du jus ou bouillon. Faites des croûtons de même grandeur auxquels vous faites prendre couleur en les sautant dans le beurre. Dressez en couronne sur le plat, un filet, un croûton, et ainsi de suite avec un peu de jus, beurre manié de persil, et jus de citron au milieu. Vous pouvez y ajouter des câpres.

Filet de bœuf à la chicorée. (Entrée.)

Quand votre filet est préparé comme ci-dessus, mettez-le dessus un ragoût de chicorée au gras.

Filet de bœuf à la sauce tomate. (Entrée.)

La préparation est la même que pour l'article précédent, excepté que vous le mettez dessus une sauce tomate.

Biftecks. (Entrée.)

Coupez du filet de bœuf en tranches d'un doigt d'épaisseur, battez pour les aplatir; ôtez les tours et les peaux; faites mariner dans le beurre tiède, sel et poivre; faites griller à feu vif, et servez saignant, avec beurre manié de persil, un filet de verjus ou du jus de citron.

Pour faire des *biftecks aux pommes-de-terre*, on les prépare entièrement comme les précédens, et on y ajoute des pommes-de-terre frites au beurre. Pour les faire *au beurre d'écrevisses*, on y ajoute un beurre d'écrevisses; *au beurre d'anchois*, on ajoute un beurre d'anchois; *au cresson*, on ajoute du cresson assaisonné de vinaigre et de sel.

Côte de bœuf à la flamande. (Entrée.)

Prenez une côte de bœuf que vous aplatissez et lardez; faites-la cuire dans une braise : passez la sauce au tamis, et servez garni de carottes cuites dans la braise, d'ognons glacés et de choux cuits au jus.

Entre-côte de bœuf. (Entrée.)

Retirez-en les nerfs; coupez-la de l'épaisseur de 2 travers de doigt; aplatissez, saupoudrez

de sel et poivre; mettez sur le gril à feu vif; lorsqu'elle sera cuite, servez avec une sauce à la maître-d'hôtel et des pommes-de-terre frites, ou une sauce piquante quelconque.

Entre-côte braisée. (Entrée.)

Faites-la revenir dans la casserole avec du lard de poitrine par morceaux : retirez-la; faites un roux; après quoi vous remettez l'entre-côte et le lard, épices, sel, ognons, carottes, bouquet garni; laissez cuire 4 heures à petit feu, dégraissez et servez.

Beaucoup des parties du bœuf, du veau et du mouton, même du cochon, peuvent se servir de cette manière.

Côte de bœuf en macédoine. (Entrée.)

Aplatissez la côte et la lardez de gros lard; faites cuire dans une braise : passez la sauce, et servez le tout sur une macédoine de légumes, page 116.

Bœuf à la mode. (Entrée.)

Prenez du bœuf, soit de la tranche, pièce ronde ou gîte à la noix; battez-le bien; lardez de gros lard; mettez-le dans une casserole avec quelques couennes de lard, une moitié de pied de veau, un ognon, une carotte, un bouquet de fines herbes, laurier, thym, ail, clous de girofle, sel et poivre; versez sur le tout un verre d'eau, un demi-verre de vin blanc ou une cuillerée d'eau-de-vie, et faites cuire jusqu'à ce que votre viande soit très-tendre; ensuite passez le jus au tamis, dégraissez et servez. Il faut au moins 4 heures pour cuire un bœuf à la

mode; il doit être fait à petit feu et bien étouffé.

Langue de bœuf à l'écarlate. (Entrée froide et hors-d'œuvre.)

Prenez une langue de bœuf, enlevez le cornet; la langue étant bien dégarnie, vous la faites griller sur une braise bien ardente, afin d'en enlever la peau dure. Il faut faire attention qu'elle ne prenne pas le goût de fumée. Enlevez bien toute la peau, en la remettant plusieurs fois sur la braise; mettez-la dans un vase quelconque, mais qui ferme bien; frottez-la de poivre et d'un peu de salpêtre; mettez un bon lit de sel blanc dessous et la couvrez de sel, après l'avoir roulée dans ce sel afin qu'elle se sale bien. Mettez autour quelques clous de girofle, très-peu de thym et de laurier. Au bout de 24 heures, vous la frottez encore de nouveau de sel, et vous en remettez dessus et dessous tous les jours, à mesure qu'il fond, jusqu'à ce que la langue baigne. Laissez la langue dans cette espèce de saumure au moins 12 à 15 jours, en la retournant tous les jours. Alors on la fait cuire ou on la fait sécher à la cheminée.

Lorsqu'on la fait cuire, on la met dans une marmite pleine d'eau, avec quelques ognons, 2 clous de girofle, peu de thym, laurier, ni poivre ni sel. Faites cuire doucement 6 ou 7 heures; faites-la refroidir dans la cuisson, et ensuite faites-la égoutter. On la sert entière pour *entrée froide*, et coupée en rouelles pour *hors-d'œuvre*. Il faut avoir soin de la faire cuire doucement, afin que la cuisson ne la ré-

duise pas, et que la langue ne se ressale pas. On peut laisser la langue tout le temps qu'on veut dans cette saumure, même un mois ou six semaines. Lorsqu'on veut la faire sécher à la cheminée, on l'enferme dans un boyau de bœuf bien propre, après qu'elle a été nettoyée comme nous avons dit, et on la lie des deux bouts. Il ne faut pas la retourner dedans la saumure avec les doigts, mais avec une cuillère de bois, parce que les doigts corrompent la saumure.

Langue de bœuf piquée et rôtie. (Rôt.)

Faites-la blanchir en la mettant à l'eau froide : écumez; retirez-la quand elle bout, et la mettez à l'eau froide : retirez-la de suite pour la faire cuire avec 2 cuillerées de bouillon, tranches de lard, bouquet garni, un ou 2 ognons piqués de girofle. Étant aux trois quarts cuite, retirez-la, levez-en la peau, piquez de gros lard dans l'intérieur, et fin dessus. Mettez-la ensuite à la broche, une heure. Servez une sauce piquante dans une saucière.

Langue de bœuf au gratin. (Entrée.)

Coupez en tranches très-minces une langue de bœuf cuite à la broche ou à la braise; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de bouillon, un filet de vinaigre, câpres, persil, ciboules, échalotes, un peu de cerfeuil, le tout haché très-fin; sel, gros poivre, de la chapelure de pain; arrangez dessus les tranches de langue; assaisonnez le dessus, comme vous avez fait dessous, et finissez par la chapelure : mettez le plat sur un four-

neau à petit feu; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat; en servant mettez-y un peu de bouillon.

Palais de bœuf à la ménagère. (Entrée.)

Faites blanchir 4 palais de bœuf, enlevez-en la peau dure et noire; si elle ne s'enlevait pas très-bien, faites-les tremper un moment dans l'eau bouillante. Lavez à plusieurs eaux chaudes et ensuite à l'eau fraîche; coupez par morceaux de la largeur de 3 doigts. Mettez dans une marmite ou casserole avec sel, poivre, ognons, thym, laurier, lard; faites cuire doucement 6 ou 7 heures. Ils doivent être très-blancs. Faites égoutter sur un linge, dressez en couronne, et versez dans le milieu telle sauce que vous voudrez.

Palais de bœuf à la bretonne. (Entrée.)

Préparés, cuits et égouttés comme les précédens, servez-les sur une purée d'ognons, un croûton frit placé entre chaque morceau de palais et de même forme. Glacez le tout et servez.

Queue de bœuf pannée et grillée. (Entrée.)

Cuite dans le pot au feu et refroidie, faites fondre du beurre, assaisonnez-la de sel et poivre, trempez-la dans le beurre et panez-la : trempez encore une fois dans le beurre et repanez. Faites griller, et servez sur une sauce piquante.

Queue de bœuf à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Faites-la dégorger à l'eau tiède, et la placez

dans la casserole sur des bardes de lard, sel, poivre, épices, carottes, navets, céleri, ognons, bouquet garni; étant cuits, passez au tamis, faites une purée des légumes, versez le tout sur la queue et servez.

Cervelle de bœuf en matelote. (Entrée.)

Nettoyez vos cervelles, ôtez le sang caillé, la petite peau et les fibres qui renferment la cervelle; faites dégorger pendant quelques heures : faites bouillir 3 verres de vin rouge, jetez-y votre cervelle avec ognons, thym, laurier, persil, sel et poivre; faites cuire une demi-heure. Quand elles sont cuites, passez au tamis; faites passer des petits ognons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; saupoudrez avec une pincée de farine; mouillez avec le vin dans lequel ont cuit vos cervelles, et ajoutez des champignons; dressez vos cervelles, versez votre ragoût, et servez.

Cervelle de bœuf marinée. (Entrée.)

Faites une marinade avec un morceau de beurre manié de farine, un peu d'eau, poivre, vinaigre, ail, échalotes, 3 clous de girofle, persil, ciboule; faites-la tiédir en la remuant sur le feu; mettez-y une cervelle de bœuf dégorgée à l'eau tiède; coupez-la par tranches épaisses d'un demi-doigt; faites mariner 2 heures; mettez égoutter et trempez dans la pâte à frire; faites frire, servez garni de persil frit.

Rognons de bœuf au vin blanc. (Entrée.)

Coupez vos rognons par tranches minces,

saupoudrez-les de farine et passez-les au beurre dans la poêle, avec sel, poivre, persil et ciboule hachés. Mouillez peu à peu avec du vin blanc faites faire un bouillon, et servez. Quand tout cela est fait ils sont cuits.

Foie de bœuf sur le gril. (Entrée.)

Coupez par tranches minces, mettez sur le gril, saupoudrez de sel et poivre, retournez ; qu'ils soient très-peu cuits ; servez deux tranches l'une sur l'autre, et mettez entre chaque une boulette de beurre manié de persil.

Gras-double en fricassée de poulet. (Entrée.)

Ratissez, nettoyez avec beaucoup de soin et lavez à plusieurs eaux bouillantes des morceaux de gras-double, gras, bien épais ; faites ensuite dégorger dans l'eau fraîche, et cuire à l'eau avec tranches d'ognons, ail, clous de girofle ; passez-les dans le beurre avec une pincée de farine ; mouillez d'un peu de bouillon ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et servez.

VEAU.

Le veau de 6 semaines ou 2 mois est le plus estimé. Plus petit, il n'a ni goût ni saveur; plus gros, il n'est pas si délicat. Il est meilleur depuis mai jusqu'en septembre.

Veau rôti.

Les parties qui servent à la broche sont *le carré avec son rognon*, le morceau qui y tient ou *morceau d'après ;* on peut aussi servir *le quasi*. Voyez page 58. Le veau se sert très-cuit. Pour le carré ou *longe*, vous faites ôter par le boucher la côte qui se trouve

sous le rognon et un os un peu rouge qui est au bout opposé; ensuite vous roulez le bout de la longe jusqu'au rognon et le liez avec une ficelle : enveloppez de papier beurré et embrochez.

Carré à la broche aux fines herbes. (Entrée.)

Lardez tout le filet d'un carré de veau, après l'avoir paré proprement : mettez-le dans une terrine pour le faire mariner 3 heures avec persil, ciboules, champignons, une feuille de laurier, thym, 2 échalotes, le tout haché très-fin, poivre, muscade râpée, et un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez-le : mettez par-dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de 2 feuilles de papier blanc bien beurrées; faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, un filet de vinaigre, un petit morceau de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, poivre; faites lier sur le feu pour servir dessous le carré.

Carré à la bourgeoise. (Entrée.)

Lardez un carré de veau avec du lard manié de fines herbes hachées, sel, fines épices; mettez-le dans une terrine foncée de quelques petites bardes de lard; couvrez de tranches d'ognons, de carottes, un peu d'eau-de-vie; couvrez la terrine; faites cuire à petit feu; servez avec la sauce chaud ou froid.

Poitrine farcie. (Entrée.)

Prenez une poitrine couverte partout de sa peau; détachez la peau de la chair jusqu'au bout du tendon; mettez dessus une farce ou un godiveau; couvrez la farce avec la peau; cousez tout autour avec dn fil et une aiguille; mettez cuire avec bardes de lard, bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil; la cuisson faite, prenez le fond de la sauce, que vous dégraissez; passez au tamis; mettez un peu de jus et une pincée de farine; faites réduire au point d'une sauce. Étant cuite de cette façon, vous pouvez la servir avec différens ragoûts de légumes. Si vous la faites cuire à la broche, vous la couvrirez de lard; servez avec une sauce ou ragoût. Vous la servez de la même façon étant cuite à la braise.

Poitrine aux petits pois. (Entrée.)

Coupez une poitrine de veau par petits morceaux; passez sur le feu avec beurre et pincée de farine, sel et poivre; ajoutez un verre d'eau ou du bouillon, un bouquet de persil; laissez cuire une heure et demie, et mettez des pois moyens: quand ils sont cuits, dégraissez et servez.

Poitrine à la poulette. (Entrée.)

Coupez-la par carrés que vous faites blanchir; mettez dans la casserole avec beurre, poivre, sel; le beurre étant fondu, ajoutez une pincée de farine et du persil, mouillez avec de l'eau ou du bouillon; faites cuire une heure

et demie, mettez un filet de vinaigre, liez de jaunes d'œufs. On peut faire frire les restes.

Tendons en matelote. (Entrée.)

Faites un roux et faites-y revenir vos tendons; mettez un verre d'eau ou de bouillon, et autant de vin, sel, poivre, clous de girofle, ail, bouquet garni; quand ils sont presque cuits, ajoutez des petits ognons roussis dans le beurre et des champignons; achevez de cuire à gros bouillons, dégraissez et servez.

Tendons à la poulette. (Entrée.)

Faites fondre dans une braisière ou une casserole, un fort morceau de beurre, mettez les tendons dessus, sel, poivre, bouquet garni, ognons; mouillez de temps en temps avec un peu de bouillon sans laisser prendre couleur. Quand ils sont cuits, retirez-les; ajoutez à la sauce une cuillerée de bouillon, et passez au tamis. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, sel et poivre s'il en faut, et ajoutez ce que vous avez passé au tamis : liez de 2 jaunes d'œufs; et servez sur vos tendons.

Côtelettes de veau en papillotes. (Entrée.)

Garnissez-les des 2 côtés d'une farce composée de mie de pain, petit lard, persil, ciboules, champignons si vous voulez, le tout haché fin; sel, poivre; recouvrez d'une mince barde de lard; enveloppez avec soin d'un bon papier beurré ou huilé; faites cuire 3 quarts d'heure à petit feu, et servez avec le papier.

Côtelettes de veau aux fines herbes. (Entrée.)

Faites fondre un morceau de beurre, et mettez-y vos côtelettes avec sel, poivre, épices; sautez-les dans le beurre 5 minutes. Ayez des ſines herbes et des champignons hachés : mettez-en la moitié sur vos côtelettes, retournez-les, et ajoutez le reste de vos fines herbes : sautez-les encore autant et achevez de cuire, ajoutez un jus de citron, dressez en couronne, et l'assaisonnement au milieu.

Côtelettes de veau au naturel. (Entrée.)

Saupoudrez-les de sel et poivre; trempez-les dans du beurre fondu; mettez sur le gril, retournez, arrosez du reste du beurre; servez-les ainsi, ou avec une sauce piquante.

Côtelettes de veau panées. (Entrée.)

Préparez comme les précédentes; panez-les, et faites cuire sans arroser.

Filets de veau à la provençale. (Entrée.)

Prenez du veau cuit à la broche et froid; coupez-le en filets minces; faites une sauce avec un morceau de beurre manié de farine, un demi-verre d'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre; faites lier la sauce sur le feu; pressez un jus de citron; mettez-y les filets de veau chauffer sans qu'ils bouillent; servez.

Fricandeau. (Entrée.)

Employez une noix de veau que vous piquez fin; mettez-la dans la casserole où il faut qu'elle baigne dans l'eau; ajoutez un morceau de

beurre, des débris de lard, du sel, carottes, gros ognons entiers, une feuille de laurier, faites cuire doucement 3 heures. Mettez la cuisson dans une petite casserole, avec un ognon brûlé et faites réduire à glace; liez avec de la fécule, et dorez-en le fricandeau. Servez le reste sous le fricandeau, si vous devez le servir seul; sinon servez-vous-en pour assaisonner le ragoût de chicorée ou d'oseille, que vous servirez dessous. Servez aussi sur une sauce tomate.

Blanquette de veau. (Entrée.)

La blanquette se compose ordinairement du restant d'un rôti de veau à la broche; coupez-le par tranches minces; mettez les morceaux dans une casserole où vous avez fait fondre du beurre frais dans lequel vous avez mis une pincée de farine sans roussir, sel, poivre, petit bouquet de persil et ciboules, un peu de laurier; faites revenir le tout ensemble, et mouillez avec du bouillon; faites bouillir doucement 5 minutes; servez à courte sauce, avec une liaison de jaunes d'œufs et filet de vinaigre.

Noix de veau dans son jus. (Entrée.)

Piquez, si vous voulez, une noix de veau, et la mettez, avec un bon morceau de beurre, dans une casserole sur un feu doux, où elle se dorera d'elle-même; lorsqu'elle est bien dorée, mouillez-la d'un peu d'eau; ajoutez du sel, une feuille de laurier et pas autre chose; faites cuire 4 à 5 heures à feu doux, dégraissez la sauce, liez-la avec de la fécule, et servez.

Noix de veau, sauce tomate. (Entrée.)

Cuite comme ci-dessus, vous la servez sur une sauce tomate.

Noix de veau à la purée. (Entrée.)

Faites cuire comme les précédentes, et servez-la sur une purée de céleri, d'oseille ou de chicorée.

Escalopes de noix de veau. (Entrée.)

Coupez de la rouelle de veau en tranches ou en morceaux carrés plus longs que larges, et de la largeur de 3 doigts au plus; enlevez les nerfs, battez bien chaque morceau avec le couperet : ils doivent être de l'épaisseur d'un sou. Une demi-heure avant de servir, vous mettez de la bonne huile d'olive dans une casserole sur un feu vif : étant bien chaude, vous mettez vos morceaux dedans, ce qu'il en peut tenir dans la casserole; lorsqu'ils sont saisis d'un côté, on les retourne de l'autre, qu'ils ne soient que saisis; lorsqu'ils sont tous saisis, on les ôte et on en remet d'autres, jusqu'à ce qu'ils soient tous faits. Alors on met une cuillerée de chapelure dans la casserole, une cuillerée de bouillon, et on remet toutes les escalopes avec du persil haché fin ; on fait mijoter et cuire. En servant, on y met un jus de citron. On les sert en couronne autour du plat.

Croquettes de veau. (Entremets.)

Faites fondre un fort morceau de beurre : ajoutez persil haché et champignons, 2 cuillerées à bouche de farine, sel, poivre et mus-

cade; faites revenir un peu : mouillez avec un peu de crème, et 2 cuillerées à dégraisser de consommé ou du jus de la noix. Que cette sauce soit épaisse comme de la bouillie. Prenez de la noix de veau cuite de la veille, coupez-la en petits dés, ainsi que la graisse de la noix; joignez-les à votre sauce. Laissez refroidir, et faites-en des boulettes que vous panez : trempez-les toutes panées dans de l'œuf, jaune et blanc, et repanez une seconde fois. Faites frire, et servez garni de persil frit.

Paupiettes de veau. (Entrée.)

Prenez une noix de veau ou la rouelle; coupez par tranches minces, et battez un peu pour les aplatir : coupez ensuite des bardes de lard que vous mettez dessus; assaisonnez; faites une farce de volaille ou de veau, que vous ajoutez sur la barde : roulez et ficelez. Mettez vos paupiettes dans une casserole, avec 2 cuillerées de blond de veau, ou bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet, 2 carottes, autant d'ognons piqués de 2 clous de girofle; sa cuisson achevée, passez le fond au tamis; faites un roux que vous mouillez avec, et un peu de jus, ou ce que vous aurez. Laissez bouillir un quart d'heure, et servez sous vos paupiettes.

Quasi de veau aux ognons. (Entrée.)

Lardez un quasi de veau avec du lard manié de persil et ciboules hachés, sel, poivre; prenez 6 ognons, que vous faites blanchir, et lar-

dez de gros lard; faites-les cuire avec le quasi, sur des bardes de lard, un verre de vin; faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude; la cuisson faite, dressez le quasi, les ognons autour; dégraissez la sauce, passez au tamis, et servez-la sur la viande et les ognons.

Quasi de veau à la pèlerine. (Entrée.)

Piquez-le, si vous voulez, de gros lard; mettez sur un feu doux avec de l'huile d'olive; faites dorer des 2 côtés sur un feu doux; mouillez d'un peu d'eau, avec sel, feuille de laurier : faites cuire 3 ou 4 heures. Pendant ce temps, faites glacer dans du beurre et un peu de sucre 12 gros ognons; mouillez-les, quand ils sont d'une belle couleur, avec un peu du jus du quasi et un peu de bon vin rouge; ajoutez 12 ou 18 champignons entiers, faites mijoter. Au moment de servir, dégraissez, et liez le jus du quasi avec de la fécule; glacez le quasi avec cette glace, et mettez le reste avec les ognons et les champignons que vous servez autour du quasi.

Épaule de veau à la bourgeoise. (Entrée.)

Mettez une épaule de veau dans une casserole, avec sel, poivre, laurier, un morceau de beurre; faites cuire sur un feu très-doux pendant une heure, retournez votre épaule et faites cuire encore une heure ce qui l'aura glacé des deux côtés, mouillez de deux verres d'eau; laissez sur le feu encore une heure et demie à deux heures à petit feu, dégraissez la sauce, passez-la au tamis, et servez-la dessous l'épaule.

Épaule de veau glacée. (Entrée.)

Désossez-la sans l'endommager ni la crever : lardez-la en long de gros lardons assaisonnés de sel et d'épices ; roulez-la, et ficelez pour lui faire prendre une belle forme. Garnissez le fond d'une daubière ou braisière de quelques bardes de lard, l'épaule dessus, une cuillère à pot de bouillon, carottes, ognons, bouquet garni : retirez le jus que vous passez au tamis. Faites un roux que vous mouillez avec ce fond et un demi-verre de vin blanc ; laissez réduire à glace, et glacez l'épaule que vous entourez de laitues entières cuites au jus, carottes, ognons.

Foie de veau à la broche. (Rôt.)

Lardez de gros lard, faites-le mariner 4 heures avec persil, ciboules, laurier, thym, sel, 2 cuillerées d'huile ; tirez-le de sa marinade, enveloppez-le d'une *voile* ou *toilette* de porc, ou d'un papier beurré, faites cuire environ 5 quarts d'heure ; servez-le au naturel avec une sauce dans une saucière faite du jus du foie, échalotes hachées, 2 cuillerées de bouillon, sel, poivre et fines herbes.

Foie de veau à la bourgeoise. (Entrée.)

Piquez un foie de veau avec de gros lardons. Faites un roux que vous mouillez avec un verre de bouillon, et un verre de vin rouge : mettez cuire votre foie dedans, garni de la moitié d'une carotte, deux gros ognons, une feuille de laurier, sel, peu de poivre et épices ; faites cuire à feu très-doux l'espace de 2 à 3 heures au plus ; dégraissez et servez.

Foie de veau à la poêle. (Entrée.)

Coupez du foie de veau par tranches, et le mettez dans une poêle avec persil et ciboules hachés, un morceau de beurre; passez sur le feu, et mettez-y une pincée de farine; mouillez avec bouillon, une cuillerée de vinaigre ou un demi-verre de vin, sel, poivre et épices; laissez cuire 10 minutes en tout, et servez.

Foie de veau en biftecks. (Entrée.)

Coupez du foie par tranches d'un doigt d'épaisseur; faites revenir des 2 côtés 5 minutes dans le beurre, et saupoudrez de sel; dressez sur un plat chaud, et couvrez de boulettes de beurre manié de persil, ciboule, sel, poivre; mettez un jus de citron ou filet de vinaigre.

Foie de veau haché. (Entrée.)

Prenez 2 livres de foie, demi-livre de rouelle de veau, demi-livre de filet de bœuf, demi-livre de porc frais, un quarteron de lard râpé, gros comme une noix de moelle de bœuf, un ognon, une gousse d'ail, persil, ciboule, cerfeuil, champignons; un clou de girofle râpé et un peu de muscade, poivre, sel; mêlez et hachez le tout; ajoutez demi-livre de chair à saucisse. Enveloppez d'une voile ou toilette de porc; donnez une forme arrondie. Placez sur une tourtière beurrée et sous le four de campagne; il faut 2 heures de cuisson; servez sur le plat avec une sauce faite d'un roux et du jus de la cuisson. Vous pouvez, si vous voulez, paner, ou encore placer ce hachis dans un pâté.

Rognon de veau. (Hors-d'œuvre.)

On n'est pas dans l'usage de se servir du rognon de veau de la même manière que de ceux de mouton, parce qu'on le laisse ordinairement au morceau dont il dépend et que l'on fait rôtir le tout ensemble. De cette façon, il cuit mal et ne présente qu'une chose fade. C'est cependant un mets assez délicat, accommodé comme les escalopes de noix de veau.

Fraise de veau à la vinaigrette. (Hors-d'œuvre.)

Après l'avoir bien lavée à plusieurs eaux, on la fait cuire à grande eau avec sel, poivre, thym, laurier, ail, bouquet de persil, de gros ognons, du vinaigre, point de carottes ni de panais. Étant cuite, on l'égoutte et on la sert.

Fraise de veau frite. (Hors-d'œuvre.)

On la fait cuire comme la précédente. Étant cuite, on l'égoutte, on la fait refroidir, on la coupe par morceaux, on la trempe dans une pâte à frire, et on la sert en buisson avec du persil frit.

Ris de veau. (Entrée.)

On les pique, on les fait cuire et on les sert comme le fricandeau de veau, page 135; on les rend plus blancs en les mettant tremper 4 à 5 heures dans du lait.

On les sert aussi en fricassée de poulet. Faites les bouillir une demi-heure à l'eau bouillante, avec une cuillerée de farine, et ensuite vous les accommodez comme la fricassée de poulet.

Ris de veau en caisse. (Hors-d'œuvre.)

Faites cuire des ris de veau comme les cervelles en matelote. Ayez des fines herbes hachées et des champignons, passez le tout au beurre, avec un quarteron de lard râpé ou haché fin, ajoutez sel, poivre et muscade, et une cuillerée d'huile; versez cela sur vos ris dans un plat creux. Etant froids, faites une caisse de papier que vous huilez : placez un peu d'assaisonnement au fond et de la chapepeu de pain, ensuite vos ris et de la chapelure; faites prendre couleur sous le four de campagne, ou avec la pelle rouge, et servez.

Mou de veau au blanc. (Entrée.)

Faites dégorger un mou de veau et changez-le d'eau plusieurs fois; faites-le blanchir; remettez-le à l'eau froide, et coupez-le en petits morceaux; mettez-le ensuite dans une casserole, et faites cuire avec un morceau de beurre, une pincée de farine; ayez soin que votre beurre ne prenne point de couleur; mouillez avec bouillon, poivre, sel, persil, ciboules, thym et laurier; quand il est à moitié cuit, ajoutez des petits ognons et des champignons; au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et servez avec un filet de vinaigre.

Mou de veau en matelote. (Entrée.)

Faites dégorger comme le précédent, et cuire à moitié dans l'eau avec sel, poivre, vinaigre, ognon; faites revenir du lard et des petits ognons dans une casserole avec une cuillerée de farine pour faire un roux; mettez un

verre de vin et autant d'eau, bouquet garni; mettez-y le mou et achevez de cuire; dégraissez et servez.

Cervelles de veau en matelote. (Entrée.)

Enlevez la peau mince qui les enveloppe; après les avoir bien nettoyées, faites-les dégorger pendant 3 heures; faites-les blanchir 10 minutes dans de l'eau bouillante, avec du sel et quelques cuillerées de vinaigre; retirez-les et les jetez dans l'eau froide; faites revenir de petits ognons dans le beurre dans une casserole, et mettez de la farine pour faire un roux; ajoutez un demi-verre d'eau ou bouillon et autant de vin, champignons, bouquet garni et les cervelles; achevez de cuire dix minutes, et servez.

Cervelles au beurre noir. (Entrée.)

Prenez 3 belles cervelles, faites-les dégorger comme ci-dessus et blanchir : faites bouillir de l'eau; ajoutez un verre de vinaigre, du sel, clous de girofle, un bouquet et 2 ognons coupés en tranches; faites bouillir une demi-heure, passez au tamis, et remettez sur le feu, mettez ensuite vos cervelles dedans avec gros comme une noix de beurre: laissez cuire une demi-heure, égouttez, dressez vos cervelles, et servez dessous une sauce au beurre noir et une crête faite avec du pain frit au beurre entre chaque cervelle.

Cervelles de veau à la poulette. (Entrée.)

Faites dégorger et blanchir comme les précédentes; ensuite faites fondre du beurre où

vous délayez une cuillerée de farine, et mettez aussitôt un verre d'eau, sel, muscade, petits ognons et champignons que vous faites blanchir et que vous laisserez cuire une heure; mettez les cervelles, faites cuire 10 minutes; servez avec une liaison de jaunes d'œufs et jus de citron. Ce plat se décore, si on veut, avec des tranches de pain découpées avec élégance et frites au beurre. On les dresse entre chaque cervelle.

Cervelles de veau frites. (Hors-d'œuvre.)

Préparez comme les précédentes, coupez-les en plusieurs morceaux; mettez-les mariner avec sel, poivre et vinaigre. Au moment de les faire frire, égouttez-les, trempez-les dans la pâte à frire, et mettez dans la friture; dressez-les sur un plat chaud avec persil frit.

Salade de cervelles de veau. (Entrée.)

Faites dégorger deux cervelles pendant quelques heures dans l'eau fraîche; égouttez ensuite et les mettez dans une casserole d'eau bouillante, avec pincée de sel et une cuillerée de vinaigre; faites bouillir un quart d'heure et enlevez-les avec l'écumoire; faites-les refroidir à l'eau fraîche. Mettez-les dans une casserole, avec tranches minces de citron sans écorce; couvrez de bardes de lard, bouquet garni, un ognon, un clou de girofle, jus ou bouillon, et d'un rond de papier beurré. Faites bouillir un moment, et ensuite seulement mijoter une heure; retirez-les et laissez presque refroidir. Dressez-les sur un plat et sur des laitues que

vous avez assaisonnées en salade, ornez le plat d'œufs avec les cœurs des laitues, et couvrez, au moment de servir, d'une sauce magnonnaise.

Queues de veau à la rémolade. (Entrée.)

Faites cuire des queues de veau dans une casserole avec bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, vin ou vinaigre; mettez-les égoutter, et trempez-les dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, trempez-les dans l'huile, et repanez; faites griller de belle couleur, en les arrosant légèrement avec de l'huile; servez sur une rémolade.

Queues de veau à la flamande. (Entrée.)

Coupez un chou en quatre et faites-le blanchir un quart d'heure; ayez 2 queues de veau, un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne; ficelez le lard et le chou, que vous mettez cuire avec les queues, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, dressez sur le plat avec le petit lard, les choux, et servez.

Tête de veau au naturel. (Entrée et relevé.)

Prenez une tête de veau bien blanche, faites-la dégorger 4 à 5 heures dans l'eau froide, s'il est possible; mettez-la sur le feu dans un chaudron plein d'eau : retirez quand elle a bien écumé et la mettez à l'eau froide : égouttez sur un linge et flambez à feu vif. Otez les os de la mâchoire inférieure, désossez aussi le bout du muffle jusqu'auprès des yeux, en relevant la peau sans l'endomma-

ger, coupez le museau sans blesser la langue, enlevez la peau dure de la langue, frottez-la avec du jus de citron; enveloppez la tête d'un linge blanc et faite cuire dans l'eau, avec sel, poivre, un demi-verre de vinaigre, un gros bouquet garni, une gousse d'ail, il faut qu'elle trempe bien, et qu'elle bouille 4 heures à petit feu; retirez-la, fendez avec soin la peau et ôtez les 2 os du crâne; recouvrez la cervelle, et servez chaud dans le plat sur une serviette, et entouré de persil et d'écrevisses. Servèz dans une saucière une sauce faite d'une poignée de fourniture de salades et échalotes hachées très-fin, avec vinaïgre, sel et poivre, ou servez-la sur une sauce au beurre d'écrevisses.

Tête de veau en tortue. (Entrée et relevé.)

Préparez-la comme la précédente et désossez-la entièrement; coupez-la par morceaux; et conservez les yeux entiers et les oreilles. Faites un blanc de cette manière : mettez dans une très-grande casserole un quarteron de beurre, une livre de lard : mêlez-y 3 cuillerées de farine, sel, poivre : mouillez d'eau bouillante, une bouteille de bon vin blanc; quand ce blanc bout, mettez la tête dedans après avoir frotté de jus de citron tous les morceaux, bouquet, thym, laurier, ciboules, 6 ognons dont un piqué de clous de girofle, une gousse d'ail; couvrez le tout d'un rond de papier pour lui conserver sa blancheur. La cuisson achevée, faites égoutter et servez en pyramide sur un

plat, avec garniture de ce que vous aurez : écrevisses, mauviettes, boulettes de godiveau, cervelles, ris de veau, œufs durs, cornichons, culs d'artichauts, champignons, truffes, crêtes de volailles, quenelles, laitances. Vous mettez toute cette garniture dans un bon jus et ajoutez du piment. Quand on peut se procurer une troisième oreille, on les dresse ensemble sur le haut de la pyramide.

Tête de veau frite. (Hors-d'œuvre.)

Les restes d'une tête de veau se coupent par morceaux et se font frire après les avoir trempés dans la pâte.

Oreilles de veau. (Entrée.)

Prenez des oreilles que vous préparez comme celles de la tête de veau. Étant cuites de même et égouttées, vous ciselez les bouts que vous renversez en arrière. On place si on veut une truffe dans chaque oreille. On les arrange autour du plat, et au milieu une sauce aux truffes ou au beurre d'écrevisses, une sauce piquante ou à la ravigote, une purée de pois verts, etc.

Oreilles de veau frites. (Hors-d'œuvre.)

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, laissez-les refroidir, coupez-les en deux, et garnissez-les, si vous voulez, d'une farce à quenelles; unissez bien cette farce avec un couteau trempé dans l'eau chaude. Trempez ces oreilles farcies ou non dans de l'œuf battu, blanc et jaune, roulez-les dans de la mie de

pain, et faites frire. Servez en buisson avec persil frit.

Langues de veau. (Entrée.)

Vous les dégorgez bien et les faites blanchir pour en ôter la peau dure : piquez-les de gros lardons de part en part; mettez-les dans la casserole, afin qu'elles fassent du jus, avec de gros ognons et des carottes. Lorsque le tout est bien glacé, mouillez avec de l'eau; ajoutez du sel, un clou de girofle, un peu de thym, et faites cuire très-doucement 5 heures. Au moment de servir, dégraissez la sauce, liez-la avec de la fécule; ouvrez chaque langue en deux, qu'elles forment le cœur, versez la sauce dessus. On met à volonté des cornichons hachés ou des champignons dans la sauce.

Les langues de veau peuvent, du reste, s'accommoder comme celles de bœuf.

Pieds de veau. (Entrée.)

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise (page 142); si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits et égouttés vous les servez chauds avec du sel, gros poivre, vinaigre et fines herbes dans une saucière.

Pieds de veau à la poulette. (Entrée.)

Cuits comme les précédens, vous les assaisonnez de la même manière que les cervelles de veau. (*Voy.* page 144.)

Pieds de veau frits. (Hors-d'œuvre.)

Cuits et marinés comme les précédens, vous les trempez dans la pâte et les faites frire.

MOUTON.

Il faut le choisir d'une chair noire, gras en dedans, et le laisser mortifier pour qu'il soit tendre. (*Voyez* page 60.)

Gigot rôti. (Rôt.)

Pour que le gigot rôti soit un excellent manger, il faut qu'il soit bien mortifié; pour cet effet, ayez soin de ne le faire cuire que 4 jours après que le mouton aura été tué; battez-le bien pour l'attendrir davantage; enlevez-en la peau et faites-le mariner un jour ou 2 avec de l'huile, poivre, ognon, persil; mettez une gousse d'ail dans le manche; embrochez-le et faites-le cuire à un feu très-vif, de manière à ce qu'il soit saisi; tournez-le souvent et arrosez avec son jus et la marinade; laissez-le cuire une heure et demie.

Gigot dans son jus. (Rôt, entrée.)

Faites-le revenir dans un quarteron de beurre : ajoutez quelques tranches de lard, assaisonnez et mouillez de temps en temps, feu dessus et dessous. On peut le servir sur des haricots, pommes-de-terre, etc.

Gigot à l'eau. (Entrée.)

Désossez-le si vous voulez. Il faut qu'il soit mortifié. Mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre, sur un feu doux, prendre couleur des deux côtés; mouillez avec un peu d'eau; mettez 3 gousses d'ail, 4 ou 5 gros ognons entiers et 2 carottes; faites cuire ainsi 6 ou 7 heures très-doucement; mettez du sel, point

de poivre ni autre assaisonnement. Servez-le seul. Dégraissez la sauce et la liez avec un peu de fécule; vous en glacez le gigot. Servez dessous, à volonté, chicorée, haricots, marrons, etc.

Gigot braisé, dit de 7 heures. (Entrée et relevé.)

Otez l'os du quasi et celui du milieu du gigot, sans le déchirer : piquez de gros lard assaisonné de sel et d'épices, sans que les lardons paraissent hors du gigot; ficelez, donnez un coup de couteau dans la jointure pour replier le manche, dont vous coupez le bout pour qu'il tienne moins de place. Mettez-le dans une daubière ou braisière, avec 6 ognons, 4 carottes, un gros bouquet de persil bien garni de plantes aromatiques, sel, épices; les os que vous avez retirés du gigot et d'autres débris de viandes que vous auriez, 2 bardes de lard, 2 verres de bouillon ou eau. Quand il a commencé à bouillir vous le menez doucement avec du feu, s'il se peut, sur le couvercle. Quand il est cuit, vous le servez avec son jus dégraissé et passé au tamis. Pour lui donner meilleur coup d'œil vous le glacez avec de son jus que vous avez fait réduire à part dans une petite casserole.

Gigot à la bonne femme. (Entrée et relevé.)

Désossé et replié comme celui de 7 heures, vous le faites revenir dans la casserole avec un peu de beurre; faites-lui prendre couleur comme s'il sortait de la broche. Assaisonnez-le

de sel, épices, et d'un bouquet garni; laissez-le mijoter, en le retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit cuit, et le servez avec son jus, ou des haricots, ou des pommes-de-terre. Ces pommes-de-terre épluchées crues peuvent se faire frire avec la graisse du gigot quand il est près de sa cuisson.

Gasconnade. (Rôt.)

Lardez un gigot de 12 gousses d'ail, et 12 anchois en filets, faites-le rôtir à la broche et le servez sur le ragoût suivant. Épluchez plein un litron de gousses d'ail, faites-les blanchir à plusieurs bouillons; lorsqu'elles seront presque cuites, retirez-les et les jetez dans l'eau fraîche; égouttez-les. Mettez dans une casserole un verre de bouillon et du jus, avec du coulis, si vous en avez; jetez-y votre ail, faites-le réduire et servez sous votre gigot. Les naturels de la Gascogne aiment beaucoup ce mets; nous croyons devoir en donner la recette parce qu'il y a des Gascons partout.

Émincées de mouton aux cornichons. (Entrée.)

Prenez du gigot cuit à la broche : coupez la chair très-mince et de la grandeur d'un écu : mettez ces émincées dans une casserole; faites un roux, mouillez avec un peu de bouillon, sel, poivre; faites réduire votre sauce; ajoutez un morceau de beurre, et des cornichons coupés en tranches; mettez vos émincées dans la sauce, et faites cuire doucement sans faire bouillir.

Filets de mouton. (Entrée.)

Désossez et parez 2 filets, enlevez les peaux; faites-les mariner avec sel, poivre, huile d'olive, demi-verre de vin rouge; 2 heures avant de servir, vous les mettez dans une casserole avec la marinade et leurs débris; vous leur faites prendre couleur très-doucement; étant bien glacés vous les mouillez avec un peu d'eau, et les faites aller doucement jusqu'au moment de servir. Vous dégraissez la sauce et la liez d'un peu de fécule : mettez-y gros comme une noix de sucre, et les glacez de la sauce. On les sert à volonté, garnis de laitues, champignons, truffes, etc.

Filet de mouton aux légumes. (Entrée.)

Prenez un carré de mouton; ôtez les os et piquez-le de menu lard; faites-le cuire à la broche, servez dessous un ragoût de légumes, comme épinards, chicorée, farce d'oseille, choux-fleurs, haricots verts ou blancs, pommes-de-terre.

Carré à la bourgeoise. (Entrée.)

Appropriez un carré de mouton, que vous mettez cuire dans une casserole avec du bouillon, un verre de vin blanc, persil, ciboules, une gousse d'ail, 2 clous de girofle, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez et faites réduire, mettez-y un morceau de beurre manié de farine, persil haché; faites-le lier sur le feu, mettez un jus de citron ou filet de vinaigre, et servez sur le carré.

Poitrine de mouton grillée. (Entrée.)

Faites cuire une poitrine de mouton dans une casserole avec bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, thym et laurier; quand elle est cuite, passez-la à l'huile avec persil, ciboules hachés, sel, poivre; panez de mie de pain, mettez sur le gril, et servez avec une sauce piquante. Au lieu de la faire cuire ainsi, vous pouvez la faire cuire dans le pot-au-feu, et la paner et griller de la même façon.

Poitrine de mouton. (Entrée.)

Cuite comme la précédente, on peut la servir sur un *ragoût de chicorée*, *de laitues*, de *purée d'ognons*, de *purée d'oseille*, et diverses autres purées.

Côtelettes de mouton grillées. (Entrée.)

Aplatissez vos côtelettes, saupoudrez-les de sel et poivre, et faites-les griller sur un feu vif, pendant environ dix minutes.

Côtelettes de mouton panées. (Entrée.)

Parez vos côtelettes: passez-les au beurre tiède avec sel et poivre; panez-les de mie de pain, faites-les cuire sur le gril à un feu vif pendant dix minutes; dressez-les en couronne sur le plat, et servez-les seules ou avec une maître-d'hôtel. Une autre manière de paner les côtelettes consiste à les tremper, en les tenant par l'os, dans le pot-au-feu bouillant, et du côté où se forme la graisse. Elles sont ainsi saisies et graissées; vous les panez à l'instant.

Côtelettes de mouton à la purée d'oseille. (Entrée.)

Vous les faites cuire avec bouillon, bouquet garni; quand elles sont cuites, vous passez la sauce que vous dégraissez et faites réduire; servez sur une purée ou farce d'oseille.

Côtelettes de mouton sautées à la poêle. (Entrée.)

Vous les faites cuire à petit feu dans une poêle, avec un morceau de beurre; quand la cuisson est faite, faites-les égoutter de leur graisse; laissez dans votre poêle une demi-cuillerée de graisse, et ajoutez quelques cuillerées de bouillon, échalotes, fines herbes, le tout haché, sel, poivre, cornichons coupés en filets : faites bouillir; dressez vos côtelettes, et servez la sauce dessus avec filet de vinaigre.

Côtelettes à la jardinière. (Entrée.)

Parez des côtelettes, et faites-les mariner avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre; avec les débris, carottes et ognons, vous faites un peu de jus. Vous passez ce jus où vous mettez toutes sortes de légumes préparés comme pour la *macédoine*, page 116. Au moment de servir, mettez les côtelettes sur le gril, sans être panées. Etant cuites, liez la sauce où sont les légumes, et y mettez 5 minutes les côtelettes. On les sert en couronne, et les légumes dans le milieu.

Les *côtelettes de mouton*, cuites comme les précédentes ou sautées à la poêle, peuvent

servir encore comme *entrée* sur un *ragoût de chicorée*, une *sauce tomate*, un *ragoût de champignons*, un *ragoût à la financière*, en les glaçant avec leur jus.

Epaule de mouton.

Elle peut se servir cuite et préparée des différentes manières indiquées pour le gigot.

Epaule de mouton rôtie. (Rôt.)

On la pique avec du persil en branches, au lieu de lard, et on la met à la broche en l'arrosant avec soin.

Epaule de mouton en musette (Entrée.)

On la désosse, en laissant le bout du manche; on la pique de gros lardons; assaisonnez de sel, poivre; on la ficelle afin de lui donner une forme ronde comme une assiette. Il ne faut pas la rouler. Etant ficelée on lui fait prendre coulenr, et on la fait cuire exactement comme le gigot à l'eau, 5 heures de temps. Etant cuite, on la dégraisse; on lie la sauce et on en glace l'épaule. On la sert seule ou garnie de tout ce qu'on veut.

Haricot de mouton. (Entrée.)

Faites revenir dans une casserole, de l'épaule, de la poitrine ou des côtelettes de mouton coupées par morceaux; re-irez-les et faites un roux; qnand il est de belle couleur, mouillez [de bouillon, ajoutez sel, poivre, bouquet garni, une gousse d'ail; mettez votre viande;

quand elle est presque cuite, ayez des navets que vous passez au beurre dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur jaune un peu foncée ; mettez-les alors dans votre haricot, laissez-les cuire une demi-heure, dégraissez la sauce et servez. On peut le faire aussi avec des pommes-de-terre ou des carottes au lieu de navets.

Rognons de mouton à la brochette. (Hors-d'œuvre.)

Ouvrez vos rognons par le milieu, et passez en travers une petite brochette; assaisonnez-les de sel, poivre , et faites-les cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, et servez dessous une maître-d'hôtel. Les rognons ont une peau que l'on enlève aisément quand ils ont trempé 5 minutes dans l'eau froide.

Rognons de mouton au vin de Champagne. (Entrée.)

Coupez vos rognons en une quinzaine de tranches chacun, et les accommodez comme il est indiqué pour les rognons de bœuf (page 130). Le vin de Champagne est préférable, mais on peut cependant en employer d'autres.

Langues de mouton. (Entrée.)

Elles se préparent comme celles de veau (page 149).

Langues de mouton en papillote. (Entrée.)

Faites-les blanchir et cuire dans une braise,

(page 108), ou dans le pot-au-feu, s'il n'y en a qu'une ou 2; retirez-les et égouttez : levez la peau de dessus : hachez des fines herbes et champignons que vous passez au beurre avec du lard haché fin, sel et épices; ajoutez-y vos langues, puis, faites refroidir dans une terrine. Garnissez ensuite vos langues de cet assaisonnement, enveloppez-les chacune d'un papier huilé coupé en cœur, et reployé tout autour : faites griller doucement.

Langues de mouton à la purée. (Entrée.)

Cuites à la braise vous pouvez les servir sous une purée de lentilles, de pois ou d'épinards que vous mouillez avec le fond de la cuisson. De même sur une sauce tomate.

Langues de mouton à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Coupez en tranches 3 ognons, 3 carottes, 3 navets, un pied de céleri, champignons : passez le tout au beurre; ajoutez sel, épices, un bouquet garni, 2 cuillerées de bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire vos langues dedans : retirez-les, levez la peau de dessus : passez le mouillement au tamis, faites une purée des légumes, que vous mêlez avec une cuillerée de farine, et le mouillement si elle est trop épaisse, et la servez sur les langues.

Cervelles de mouton. (Entrée.)

Elles s'accommodent comme celles de veau (page 130). Il n'est pas nécessaire de les blanchir autrement qu'en versant dessus de l'eau

bouillante qu'on laisse 5 minutes; on les sert aussi sur une rémolade ou tomate.

Queues de mouton à la braise. (Entrée.)

Faites cuire plusieurs queues dans une casserole avec ognons, carottes, céleri, fines herbes, sel, poivre et bouillon; laissez sur le feu 3 heures; quand elles sont cuites, faites réduire la sauce à glace, et glacez vos queues que vous servez sur une purée d'oseille, de lentilles, un ragoût de choux, de chicorée ou une sauce tomate.

Queues de mouton grillées. (Hors-d'œuvre.)

Faites cuire comme les précédentes. Quand elles sont refroidies, passez-les dans des œufs battus; panez de mie de pain; passez-les encore après dans l'huile, et repanez-les; mettez-les ensuite sur le gril, faites-les cuire à petit feu; quand elles sont de belle couleur, servez avec une sauce piquante, tartare, etc.

Queues de mouton frites. (Hors-d'œuvre.)

Quand elles sont refroidies, comme les précédentes, passez-les dans des œufs battus; panez de mie de pain, et faites frire; servez avec persil frit.

Pieds de mouton à la poulette. (Entrée.)

Étant échaudés, blanchis et épluchés de leurs poils, sans en oublier une petite touffe cachée dans la séparation du pied, ôtez le grand os, mettez-les cuire 6 heures environ dans une marmite, jusqu'à ce que les os se détachent facilement, baignant dans leur eau

avec une poignée de sel, clous de girofle, bouquet garni, carottes, cuillerée de vinaigre; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine; mouillez de bouillon, mettez les pieds avec champignons si vous voulez, petits ognons, persil et ciboules hachés, sel, poivre, muscade; laissez mijoter une demi-heure; et au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et servez avec filet de vinaigre.

Pieds de mouton frits. (Hors-d'œuvre.)

Cuits à l'eau, et désossés comme les précédens, faites-les mijoter une heure dans une marinade composée avec sel, poivre, ail, vinaigre, un peu de bouillon, beurre manié de farine, laurier et clous de girofle; faites-les refroidir; trempez-les dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; faites frire de belle couleur; servez garni de persil frit.

Pieds de mouton au fromage. (Entrée.)

Mettez dans une casserole des pieds de mouton cuits, et désossés comme ceux à la poulette, coupez-les en deux; passez-les sur le feu avec beurre, champignons, persil, ciboules, ail, clous de girofle; mouillez avec bouillon; mettez du sel, poivre; faites cuire et réduire à peu de sauce; mettez-y un filet de vinaigre; dressez sur le plat; couvrez avec une farce de godiveau de l'épaisseur d'un écu; unissez avec de l'œuf battu; panez moitié de pain et moitié de fromage de Gruyère; faites prendre couleur au four de campagne et servez.

L'agneau et le chevreau s'accommodent de la même manière. Les indications pour le mouton peuvent aussi servir, pour la plupart, pour le chevreau et l'agneau.

Agneau à la poulette. (Entremets.)

Faites blanchir un quartier d'agneau ; mettez un morceau de beurre dans la casserole avec une cuillerée de farine ; quand votre farine est délayée avec le beurre, versez 2 ou 3 verres d'eau bouillante peu à peu afin qu'elle se lie bien avec le beurre ; quand vous voyez qu'elle est assez claire, mettez votre agneau, poivre, sel, bouquet garni, petits ognons ; une demi-heure avant de servir ajoutez des champignons ; dégraissez la sauce, liez-la d'un jaune d'œuf et servez.

Quartier pané et rôti. (Rôt.)

Piquez-le de petit lard du côté de la peau, et saupoudrez fortement l'autre partie de mie de pain ; pour que le feu ne le saisisse pas trop vivement, couvrez-le de papier pour le mettre à la broche. Quand il est presque cuit, vous le retirez du feu, vous saupoudrez une seconde fois la partie non lardée de mie de pain assaisonnée de sel et persil haché très-menu ; approchez ensuite d'un feu très-vif pour lui donner de la couleur, et servez avec un filet de vinaigre.

Carré à la Périgord. (Entrée.)

Passez sur le feu un carré que vous avez paré, ajoutez un peu d'huile, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre ; mettez-le dans une casserole foncée de tranches de veau avec leur assaisonnement, et 7 ou 8 truffes en tranches ou entières ; couvrez de bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches ; faites suer à petit feu, mouillez avec bouillon. La

cuisson faite, dégraissez la sauce, passez au tamis, dressez votre carré avec les truffes, arrosez avec la sauce et servez.

Epigramme d'agneau. (Entrée.)

Prenez un quartier de devant d'un agneau : faites 3 parts, l'épaule, les côtelettes et la poitrine.

Panez les côtelettes que vous faites griller : faites rôtir l'épaule et faites-en une blanquette. Faites cuire la poitrine dans le pot-au-feu; retirez-la : ôtez les os : aplatissez-la entre 2 couvercles de casseroles; coupez-la par petits morceaux de la forme des côtelettes : piquez les petits os, que vous avez retirés, dans le bout pointu de ces morceaux pour qu'ils aient tout-à-fait l'apparence de côtelettes : panez-les à 2 fois avec de l'œuf battu, et faites-les frire. Servez les côtelettes grillées en couronne, entremêlées avec les morceaux de poitrine, et la blanquette au milieu. On voit qu'il faut que le tout soit fait en même temps et servi chaud.

Ce plat peut aussi en faire trois séparés.

Filets à la béchamel. (Entrée.)

Faites une béchamel (page 97); quand vous êtes prêt à servir, mettez-y des filets d'agneau rôtis coupés en petits morceaux minces, faites-les chauffer sans bouillir, et servez.

Tête d'agneau. (Entrée.)

Désossez-la comme la tête de veau, et la faites blanchir et cuire de même; égouttez-la et la servez au naturel pour manger à l'huile, ou bien servez-la comme la tête de veau en tortue, ou sur une sauce tomate, aux champignons, à l'italienne, etc.

Issues au petit lard. (Entrée.)

(On comprend sous le nom d'Issues, la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.)

Faites dégorger à l'eau tiède, et blanchir à l'eau bouillante; mettez cuire avec du bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, un bouquet garni, racines, ognons; faites infuser sans bouillir sur de la cendre chaude, persil, ciboules, laurier, ail, clous de girofle, échalotes, sel, poivre, 2 cuillerées de vinaigre, un verre de bouillon, un peu d'huile d'olive; dressez les issues bien égouttées dans le plat que vous devez servir, la tête au milieu, la cervelle découverte, la fressure et les pieds autour, les morceaux de petit lard dessus: passez la sauce au tamis, mettez-la dans une saucière, et servez le tout chaudement.

COCHON.

La meilleure chair de cochon est celle qui est ferme et rougeâtre, sans mauvais goût et sans taches de ladrerie, qui sont des marques blanches dont elle est parsemée. La chair de cochon est meilleure lorsqu'il a 7 ou 8 mois; mais il faut préférer la panne et le lard de celui qui a environ 15 mois. Lorsque le cochon est vieux, sa chair est dure et coriace.

Porc frais à la broche. (Rôt.) *Voy.* pag. 62.

Faites mariner 3 jours une échinée ou un filet de cochon dans de l'huile, sel, poivre, persil, ognon en tranches, laurier, 2 clous de girofle concassés. Vous la faites cuire à la broche en l'arrosant de sa marinade.

Côtelettes de porc frais. (Entrée.)

Après les avoir fait mariner, si vous voulez, comme ci-dessus, vous les faites cuire sur le gril, ou dans la poêle et les servez sur une sauce Robert avec des cornichons en tranches ou une sauce piquante, ravigote, tomate, une farce d'oseille, etc.

Oreilles de cochon. (Entrée.)

Flambez-les, nettoyez-les, et les mettez cuire avec un litre de lentilles à la reine et de l'eau, ognon, carotte. On les sert sur les lentilles, ou bien sur la purée que l'on fait de ces lentilles. On les fait cuire aussi dans une braise, et on les sert sur des *purées de pois*, *haricots*, *sauce tomate*, *piquante*, etc. Cuites de la même manière, on les fait *frire* comme celles de veau.

Cochon de lait à la broche. (Rôt.)

Il faut l'échauder, c'est-à-dire le tremper dans l'eau bouillante par un bout, tandis que l'on le retient par l'autre, et le ratisser pour en enlever le poil. Troussez le corps comme l'indique la fig. pag. 63; mettez-le à la broche, et lorsqu'il est bien chaud, arrosez-le 5 à 6 fois d'eau que vous aurez mise dans la lèchefrite, avec une poignée de sel. Retirez cette eau et l'arrosez alors souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante, et servez chaud et bien vite, sortant de la broche.

En Périgord, on l'arrose ainsi : on fait rougir le bout des pincettes; on prend avec ces pincettes un morceau de lard gras, garni de chaque côté d'un morceau de papier, pour

éviter que le lard ne touche au fer; on promène cet appareil au-dessus du cochon pour l'arroser du lard fondant. Ce procédé en rend la peau plus croquante et plus friande.

Galantine de cochon de lait.(Entrée et rel.)

Echaudez, flambez et désossez jusqu'à la tête, que vous ne détachez pas; prenez 2 livres de bon foie de veau, et 2 livres de lard que vous hachez séparément : mêlez ensemble et ajoutez 2 œufs, sel et épices. Etendez le cochon de lait sur la table tout à plat, et le couvrez de la moitié de cette farce. Vous mettrez dessus tout ce que vous voudrez, des lardons, du gibier et volaille émincés, des truffes par tranches; couvrez tout cela du reste de la farce, recousez la peau du ventre, et rendez à l'animal sa forme naturelle. Enveloppez-le d'un linge, en le ficelant de manière à ne pas le déformer, et le mettez cuire dans une braisière où il puisse tenir dans sa longueur. Faites-le cuire avec carottes, ognons, gros bouquet bien garni, thym, basilic, sel, poivre, épices, les os du cochon et autres débris, 2 pieds de veau, bouillon, demi-bouteille de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant environ 4 heures; égouttez avant le refroidissement; ôtez le linge. Servez froid sur un plat et sur une serviette.

Hure de cochon. (Rôt.)

Mettez dans une marmite une tête de cochon, après l'avoir bien échaudée et nettoyée, et en avoir retiré la langue et les oreilles. Faites

cuire à l'eau assaisonnée de sel, poivre, thym, laurier, basilic, sauge, clous de girofle, ognons et carottes. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit facile d'en ôter les os. Retirez-la du feu; posez-la sur un torchon étendu sur une table. Lorsqu'elle sera refroidie assez pour y tenir les mains, séparez-en doucement la peau en la déchirant le moins possible. Prenez une casserole étroite et profonde que vous garnissez d'un linge fin; vous prenez la peau que vous étendez dans la casserole de manière à en garnir le fond et les côtés, en tournant en dehors le côté des soies. Vous désossez la tête et n'y laissez aucun petit os ni cartilages. Ramassez cette chair en un seul tas et la mettez dans la casserole en la pressant le plus possible, et la chargeant même d'un poids pendant 24 heures, après avoir relevé en dessus le linge qui fait le fond de la casserole. Le linge sert à la retirer de ce moule, ou casserole, pour la servir sur un plat en la renversant. Alors on la sert froide et sans autre cuisson. Ce mets est bon pour les déjeuners.

Rognons de cochon au vin blanc. (Entrée.)

Coupez vos rognons en morceaux, passez-les à la poêle avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules hachés; remuez souvent, afin qu'ils ne s'attachent pas; mettez une pincée de farine, et mouillez avec du vin blanc; retournez votre ragoût sans laisser bouillir; quand il est cuit, servez.

Rognons de cochon grillés. (Hors-d'œuvre.)

Coupez un rognon en deux comme on fait

pour ceux de mouton, dans le sens de sa longueur et à plat sans le séparer entièrement : mettez-le sur le gril du côté coupé, faites-le cuire à moitié, refermez-le et l'achevez de cuire des deux côtés. Il doit cuire peu et se trouve renfermé dans son jus. Servez sur le plat avec beurre manié de farine, persil, ciboule hachés, sel, poivre; arrosez de citron ou filet de vinaigre; faites chauffez le plat avant de servir.

Queues de cochon à la purée. (Entrée.)

Coupez-les en 3 ou 4 morceaux, après les avoir échaudées et flambées; faites cuire avec lentilles, carottes, ognons, clous de girofle, thym, laurier, sel et poivre; mouillez avec de l'eau ; mettez les queues quand elles sont cuites, dans une casserole avec du bouillon, passez vos lentilles et faites réduire votre purée, si elle n'est pas assez épaisse ; servez ensuite les queues avec la purée dessous.

Pieds à la Sainte-Menehould. (Hors-d'œuvre.)

Quand ils sont échaudés et appropriés, fendez-les en long ; enveloppez-les l'un après l'autre et séparément dans une bande de toile que vous serrez bien et liez par les bouts; mettez-les dans une marmite avec 2 poignées de sel, un gros bouquet garni, basilic, 3 gousses d'ail. Emplissez d'eau froide ; fixez au fond de la marmite avec une brochette de bois en travers ; écumez et remplissez d'eau bouillante; faites cuire 5 heures; laissez refroidir à moitié et ensuite défaites la bande; trempez les pieds dans l'huile, panez, grillez à feu vif.

Jambon ; manière de le faire cuire. (Entrée.)

Mettez-le dessaler 24 heures à grande eau, nouez-le dans un linge blanc; placez-le ensuite dans une marmite sur une bonne poignée de foin avec thym, laurier, ail, 10 à 12 ognons, 4 à 5 clous de girofle, carottes en tranches, une once de salpêtre pour un jambon de 8 livres : mouillez-le d'eau et si vous voulez, une bonne bouteille de vin blanc. Sondez avec une lardoire, si elle entre facilement il est cuit. Retirez du feu et laissez refroidir dans la marmite : retirez-le; ôtez l'os du milieu sans l'endommager, en laissant le bout du manche pour mettre une manchette : placez le jambon dans une terrine creuse pour qu'il prenne une forme ronde. Levez la couenne, chapelez-le et le décorez avec des ronds de carottes et de cornichons, et de la gelée autour.

Si vous voulez le servir d'une manière plus distinguée, quand il est cuit, au lieu de le couvrir de chapelure, vous enlevez la couenne du dessus en rond, mais en conservant celle qui couvre les côtés tout autour. Si la graisse est blanche, vous la décorez de différens dessins; sinon vous la couvrez d'une légère couche de saindoux. Ces dessins se forment avec de la nonpareille, dont on arrange les couleurs avec goût, et que l'on accompagne de fines herbes. On trace aussi des parties de ces dessins avec du caramel que l'on couche au moyen d'un pinceau léger, ou d'une plume.

Jambon à la broche. (Rôt et relevé.)

Levez la couenne de votre jambon, et le laissez couvert de sa graisse; faites-le mariner 2 ou 3 jours avec sel, poivre, huile d'olive, un bouquet de sauge et une demi-bouteille de vin blanc excellent, même du Malaga ou Madère, si vous voulez. Deux heures avant de servir, mettez-le à la broche, et l'arrosez beaucoup avec sa marinade. Étant cuit, vous le servez avec une sauce faite avec du jus, des échalotes hachées, et la moitié de sa marinade. Si c'est comme rôt, servez-la dans une saucière; et sous le jambon, si c'est comme relevé. Il faut observer que c'est un jambon frais qui se sert rôti : un jambon salé ne se sert jamais ainsi. Rôti et arrosé comme il est expliqué, il a le goût de sanglier. Si l'on veut qu'il ait le goût de cochon de lait, on lui laisse sa couenne et on ne le fait pas mariner; on l'arrose avec de l'huile d'olive et un bouquet de sauge.

Boudin noir. (Hors-d'œuvre.)

Faites cuire des ognons avec du beurre, plus ou moins, selon qu'on veut faire de boudins; il faut qu'ils soient cuits en purée. Mettez-y alors une bonne tasse de crème cuite, ou si c'est de la fraîche, qu'elle soit très-épaisse; mettez-y gros comme une noix de sucre. Il faut de la purée d'ognons, l'équivalant d'une demi-livre de riz, et qu'elle soit bien blanche. Mettez vos ognons dans 3 pintes de sang, dont 2 de sang de cochon, et une pinte de sang de

veau ; vous y mettez une pinte de crème la plus épaisse possible, une demi-livre de riz au lait et pas sucré, 3 livres de panne, sel, poivre, épices, un peu de coriandre et de persil hachés fin ; on remue bien le tout ensemble, et on goûte avec le doigt s'il y a assez d'assaisonnement. Ayez des boyaux bien propres, et entonnez les boudins avec un entonnoir : il faut avoir soin de ne pas trop les remplir, crainte de les faire crever en cuisant. Il faut avoir soin de souffler dans les boyaux avant de les remplir, pour voir s'ils ne sont pas troués. Faites cuire les boudins dans un chaudron, avec de l'eau, sans sel : on les met à l'eau chaude. Il faut qu'ils cuisent sans bouillir ; l'eau frémissant, on les picote avec une épingle de temps en temps : si le sang jaillit, ils ne sont pas assez cuits ; quand ils sont fermes, ils sont assez cuits. Retirez-les à froid : on les picote pour les griller dans la poêle avec du saindoux, ce qui est préférable au gril.

Boudin blanc. (Hors-d'œuvre.)

Hachez ensemble de la chair de poisson crue, des filets de volaille, des ris de veau et des laitances de carpes, et les mettez dans un mortier pour piler fin. Ajoutez de la mie de pain cuite dans du lait, au point d'être desséchée : mettez autant de beurre que vous avez déjà mis de chair et de mie : ajoutez une tétine de vache, cuite d'avance dans un blanc et hachée, un quarteron de riz cuit au lait, autant de purée d'ognon blanche que de riz, 5 à

6 jaunes d'œufs, un à un. Chaque fois que vous ajoutez quelque chose, vous pilez avant de remettre autre chose. Mettez le tout dans un vase creux avec sel, poivre, muscade, une pinte de bonne crème fraîche : mêlez bien le tout et l'entonnez dans des boyaux bien appropriés. Faites cuire comme les noirs, mais dans du lait ; étant refroidis, vous les faites griller sur du papier à feu doux.

Saucisses. (Hors-d'œuvre.)

Prenez une livre de chair de porc, une livre de lard, hachez le plus fin possible; hachez aussi un ognon et de la ciboule; mêlez avec; assaisonnez de sel, poivre et épices, thym et laurier. Votre hachis préparé, voyez s'il a bon goût, prenez une coiffe de porc frais, enveloppez dedans votre hachis, donnez à votre saucisse une forme un peu alongée et plate; au moment de servir vous mettez un peu de beurre fondre dans une casserole et faites cuire.

Rillons de Tours. (Hors-d'œuvre.)

Prenez du porc frais très-entre-lardé, et le coupez par morceaux de la grosseur du pouce au plus; mettez tous ces morceaux avec une petite quantité d'eau dans un chaudron, sur un feu clair et très-ardent. La graisse fond, l'eau s'évapore; salez et entretenez le feu, en remuant continuellement, et comprimez le plus possible les morceaux avec l'écumoire, jusqu'à complète évaporation de l'eau, et que les rillons soient bien cuits et d'une teinte

brune. Enlevez les morceaux et les faites égoutter pour les servir.

Gâteau de foie de cochon. (Entrée.)

Prenez une livre et demie de panne, hachez-la le plus fin possible : hachez aussi 2 livres de foie très-fin ; hachez très-fin une échalote, un ognon, une petite gousse d'ail, champignons, la moitié d'une feuille de laurier, et un peu de thym ; mêlez avec votre foie, et la panne ; assaisonnez de sel, et d'épices. Beurrez le tour d'un moule ou casserole, placez dans le fond, et autour, de la coiffe de porc et des bardes de lard bien minces ; ajoutez votre hachis, et faites cuire une heure et demie sous le four de campagne.

Petit salé.

Aussitôt le cochon tué et refroidi, on met à part ce qu'on destine à faire du petit salé, et dont on ne veut pas faire du lard ferme ; ordinairement on prend la poitrine et le dessous du ventre. Si le cochon est petit et pas trop gras, on peut le mettre entièrement en petit salé. Coupez-le par morceaux carrés, que vous mettez dans une *muire* ou *saumure* faite de cette façon : remplissez d'eau une marmite de fonte ou autre, d'une grandeur proportionnée à la quantité de petit salé, et la placez devant le feu ; lorsqu'elle bout vous y mettez du sel blanc peu à peu, et le laissez dissoudre. Pour savoir la quantité nécessaire, vous avez mis d'avance un œuf dans cette eau bouillante ; lorsqu'il monte dessus et s'y soutient de

lui-même, l'eau est assez salée. Retirez la muire du feu ; laissez-la refroidir dans la marmite si elle est en fonte, et versez-la dans des terrines si elle est en cuivre, car le vert de gris qui se formerait serait très-dangereux. Ne la versez dans le saloir que quand elle est froide, autrement elle lui donnerait un mauvais goût. Vous mettez alors vos morceaux de petit lard dans la muire ; il faut qu'ils y baignent entièrement, et avoir soin d'en faire assez pour éviter l'inconvénient de s'y reprendre à deux fois. On fait enfoncer le lard, et on le retient au fond de l'eau, au moyen d'un poids qui ne puisse donner de mauvais goût ; tel, par exemple, que de très-gros cailloux. Couvrez bien soigneusement le saloir, de manière à ce que l'air ne puisse pénétrer. Au bout de quinze jours vous pouvez commencer à vous en servir ; et il se conservera aussi long-temps que l'on voudra, si on a soin de n'y pas toucher avec les doigts, et de recouvrir parfaitement le saloir. Tirez les morceaux avec une fourchette, et prenez garde de ne pas piquer les autres, car les trous pourraient occasioner de la corruption et faire tout gâter. Dans les temps chauds, il faut le tenir au frais, dans un endroit sec. Au moyen de toutes ces précautions, la conservation doit être parfaite.

S'il arrivait que le petit salé prît mauvais goût, ce ne pourrait être que parce que le saloir aurait renfermé des substances qui le lui auraient laissé : le saloir serait alors purifié de son mauvais goût, mais le lard l'aurait pris.

Il faut alors le retirer avec de petites pelles ou de larges cuillères de bois, sans l'endommager, ni toucher avec les mains. Prenez-le légèrement, mettez-le dans une terrine, et le couvrez ; faites bouillir la muire doucement dans une marmite, et écumez jusqu'à ce qu'il ne vienne plus aucune écume, et que la muire soit limpide ; faites refroidir comme la première fois, et remettez le petit salé et la muire dans le saloir, après l'avoir fait sécher parfaitement. La muire n'est pas perdue ; on peut s'en servir, après l'avoir écumée et purifiée, pour saler le pain. On peut aussi la réduire de nouveau en sel, en l'écumant et faisant évaporer l'eau.

Faites cuire ce petit salé tout simplement dans de l'eau, *et il renflera de moitié ;* différence très-grande avec celui que l'on fait par d'autres procédés, et qui diminue en cuisant. Aussi nous recommandons particulièrement cette recette. Quand il y a un peu de temps qu'il est dans la muire, il prend une belle teinte, à peu près comme celle du jambon, et il a un goût supérieur à tous les autres petits salés. Toute espèce d'aromates que l'on pourrait y ajouter est inutile. On le sert comme *hors-d'œuvre*, seul ou avec choux ou choucroûte, ou sur une purée quelconque. Il renfle davantage cuit seul à l'eau, qu'avec choux ou choucroûte.

SANGLIER.

On ne se sert que de la hure, du filet et des côtes. Il faut le laisser mortifier.

Hure de sanglier. (Rôt.)

Elle se prépare comme celle de cochon, page 165.

Filet de sanglier. (Entrée.)

Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, persil, ciboule, pointe d'ail, thym, basilic, hachés très-fin; placez dessus vos filets saupoudrés de sel et poivre; quand ils sont aux trois quarts cuits, retirez-les de la casserole et les laissez mariner 24 heures dans ces ingrédiens. Pour servir, vous achevez de cuire, et servez dégraissé et garni de cornichons en tranches.

Côtelettes de sanglier. (Entrée.)

Elles se préparent entièrement comme le filet.

CHEVREUIL.

Filets et côtelettes de chevreuil. (Entrée.)

Piquez de lard après les avoir parés : faites cuire avec 2 cuillerées de bouillon, ognons, bouquet, tranches de carottes; faites cuire feu dessus et dessous; la cuisson finie, laissez glacer dans leur fond, servez dessus une sauce poivrade, page 102.

Civet de chevreuil. (Entrée.)

On met en civet les épaules et la poitrine.

Faites un roux, qu'il ait une belle couleur : mettez un peu de poussière de sucre : mouillez-le avec de l'eau : mettez-y vos morceaux de chevreuil, des échalotes hachées fin, un grand verre de bon vin rouge, du lard gras coupé en petits carrés, du sel, un peu de poivre et thym : faites cuire. Au moment de servir, dégraissez; servez en couronne, et, si vous voulez, un peu de truffes hachées dans la sauce. Plus la sauce est noire et plus elle est belle : mettez gros comme une noisette de sucre en servant.

Gigot de chevreuil. (Rôt.)

Parez un gigot de chevreuil, et le piquez de lard fin; faites-le mariner 5 ou 6 heures, avec huile d'olive et sel. Mettez une heure à la broche, et arrosez avec sa marinade. On fait une sauce avec du jus d'échalotes hachées, et un peu de sa marinade. On la sert dans une saucière, et une papillote au manche du gigot.

C'est un abus de le faire mariner jusqu'à une semaine dans une forte marinade. Cependant on peut, pour ceux qui veulent que le chevreuil ait un goût plus prononcé, le faire mariner 2 jours, avec huile, sel, épices, ognons en tranches, thym, et demi-bouteille de bon vin rouge : retournez-le de temps en temps.

Chevreuil en daube ou braise. (Entrée.)

Si on l'aime mariné il ne faut le laisser que 24 heures et le faire cuire dans une braise environ 5 heures : faites réduire la sauce et passez-la au tamis.

LIÈVRE.

Ceux qui vivent dans les montagnes et dans les plaines sèches sont bien meilleurs que ceux qui se nourrissent dans des lieux bas et marécageux.

On distingue les levrauts, en tâtant les pates de devant au-dessus du joint en dehors, à une petite tumeur grosse comme une lentille. Pour reconnaître s'il a bon fumet, il faut, en le flairant au ventre, sentir une odeur aromatique.

Lièvre ou levraut à la broche. (Rôt.)

Mettez à la broche la partie de derrière d'un lièvre, après l'avoir piquée de lard fin; arrosez très-souvent; quand il est cuit, servez avec une sauce noire faite de son jus, vinaigre, sel, poivre et ciboule. Vous pouvez faire un civet de la partie de devant qui vous reste.

Lièvre mariné à la broche. (Rôt.)

Prenez un lièvre que vous dépouillez et videz; ôtez ensuite une seconde peau sur les filets et les cuisses; piquez-le de menu lard; faites-le mariner avec vinaigre, poivre, un peu d'eau, ognons, persil, thym, laurier, un morceau de beurre manié de farine, faites tiédir la marinade, et mettez-y le lièvre pendant au moins 6 heures; mettez-le ensuite cuire à la broche, en l'arrosant de sa marinade; prenez le restant de la marinade que vous faites réduire; passez au tamis : servez cette sauce dans une saucière.

Lièvre désossé en daube. (Entrée.)

Vous désossez entièrement un lièvre, et le

piquez de gros lard assaisonné d'épices; roulez-le de manière à placer les chairs minces dessous le râble, et qu'il forme une espèce de ballon que vous ficelez. Mettez-le dans une casserole, avec ognons, carottes, bouquet garni que vous ficelez avec les os du lièvre; couvrez de bardes de lard, et mouillez de 2 verres de vin blanc et autant de bouillon, sel, un rond de papier beurré par-dessus : faites cuire. Vous le servez froid ou chaud sur le jus de la cuisson dégraissé et passé au tamis.

Civet de lièvre. (Entrée.)

Faites un roux, et mettez-y glacer 12 petits ognons avec un peu de sucre en poudre, pour donner une plus belle couleur; mouillez avec de l'eau : mettez vos morceaux de lièvre, un grand verre de bon vin rouge, du lard gras coupé en petits dés, du sel, un peu de poivre et du thym, le sang du lièvre; faites aller doucement au moins 2 heures, la sauce courte et bien liée. Vous servez en pyramide, avec gros comme une noisette de sucre dans la sauce, et les ognons autour. Plus la sauce est noire, et plus le civet est beau.

Lièvre au chaudron, ragoût de chasseur. (Entrée.) Extrait de l'ouvrage intitulé : *La Maison de campagne.*

Prenez un lièvre encore chaud, dépecez-le comme un civet. Recueillez le sang, mettez-le dans un chaudron avec le lièvre, un quarteron de lard coupé en morceaux, un gros bouquet garni, un ognon, peu de sel, force poivre,

une pinte et demie de bon vin rouge très-spiritueux; accrochez le chaudron à la crémaillère sur un feu clair et de bois sec; qu'il entoure le chaudron, et qu'au premier bouillon le vin s'enflamme; quand il a cessé de brûler, roulez légèrement un quarteron et demi de beurre dans la farine, ajoutez-le à votre lièvre; laissez diminuer la sauce; il ne faut que demi-heure en tout.

Pâté de lièvre en terrine. (Entrée.)

Le lièvre doit être frais tué; désossez-le; ayez une livre de rouelle de veau, une livre de porc frais maigre, et un peu de gras de bœuf, persil, ciboule, thym, laurier, ail, poivre et girofle; hachez le tout très-menu; garnissez une petite marmite évasée et dont le couvercle ferme bien, avec des bandes de lard qui la couvrent entièrement; placez-y votre hachis, mêlé d'une demi-livre de lard en morceaux; versez dessus un verre d'eau-de-vie; couvrez de bardes de lard, mettez le couvercle que vous fermez soigneusement avec de la pâte, faites cuire 4 heures au four.

On peut aussi le faire avec les morceaux de lièvre entiers placés sur un lit fait du hachis ou farce ci-dessus; on peut aussi y mêler des truffes hachées et par morceaux.

Levraut à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Vous le faites comme le lapereau ci-après, mais vous le faites revenir dans le beurre avant de mettre le bouillon et les légumes.

Levraut sauté ou à la minute. (Entrée.)

Dépouillez et videz un jeune levraut; cou-

pez-le par morceaux et le mettez dans une poêle ou dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, épices; sautez-le jusqu'à ce qu'il soit raffermi; ajoutez champignons, échalotes et persil haché, 2 cuillerées de farine, mêlez et mouillez avec du vin blanc et un peu de bouillon, ou du bouillon seulement, et de l'eau faute de bouillon; retirez du feu quand il commence à bouillir. Servez à courte sauce.

LAPIN.

Si vous employez un lapin domestique, videz-le aussitôt tué et garnissez l'intérieur de thym, laurier, sauge, basilic, poivre et sel, que vous retirez ensuite. Vous ferez bien aussi de le faire mariner par morceaux avant de l'employer.

Gibelote de lapin. (Entrée.)

Faites revenir du lard coupé en gros dés, avec des petits ognons; lorsqu'ils ont pris couleur, retirez-les; faites cuire dans la même casserole, et mettez-y votre lapin coupé par morceaux; passez sur le feu : une demi-heure après, ajoutez les petits ognons et des champignons; avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et servez bien chaud. Vous pouvez, si vous voulez, ajouter des tronçons d'anguille à moitié de la cuisson du lapin.

Civet de lapin (Entrée.)

Se fait comme un civet de lièvre.

Matelote de lapin. (Entrée.)

Faites revenir votre lapin par morceaux : faites un roux que vous mouillez avec bouil-

lon, et vin blanc; quand il bout ajoutez le lapin et des petits lardons, ognons et bouquet : assaisonnez. Sa cuisson finie, sautez de petits ognons, et champignons dans du beurre, et mouillez avec la sauce de votre lapin; dressez et servez, les ognons et champignons autour.

Lapereau sauté. (Entrée.)

On le fait de la même manière que le levraut sauté, page 179.

Fricassée de lapereau à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Coupez-le en morceaux : mettez-le cuire dans du bouillon, qu'il baigne; assaisonnez de sel, poivre, muscade et épices; garnissez de 2 carottes, 4 ognons, 2 navets, 3 pieds de céleri, et un bouquet garni; les légumes étant cuits, retirez-les, passez-les en purée; si votre lapereau est cuit, passez le fond au tamis, faites-en une sauce un peu épaisse et mouillez votre purée de cette sauce; dressez votre lapereau et le masquez avec la purée.

Lapereau au jambon. (Entrée.)

Coupez un lapereau en morceaux; piquez-le de gros lard et faites cuire avec des tranches de jambon, un peu d huile, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, bouillon, poivre; prenez le fond de la sauce, que vous passez au tamis; dégraissez, et servez sur le lapereau.

Lapereau à la poulette. (Entrée.)

Coupez un lapereau en morceaux; faites-

le dégorger 2 ou 3 heures dans l'eau froide, passez sur le feu avec un morceau de beurre, une poignée de champignons, un bouquet de persil, ciboule; mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, bouillon, sel, poivre; faites cuire, et réduire à courte sauce; mettez une liaison de jaunes d'œufs; faites lier sur le feu, et servez.

Lapereaux en papillote. (Entrée.)

Prenez de jeunes lapins bien tendres, coupez-les par membres, et mettez-les mariner quelques heures avec persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, de l'huile, enveloppez chaque morceau d'une partie de cet assaisonnement, avec une petite barde de lard, dans du papier blanc; graissez bien le papier en dedans avec du beurre; faites cuire sur le gril, à très-petit feu, et servez tout chaud avec le papier.

Croquettes de lapereau. (Hors-d'œuvre.)

Faites rôtir un jeune lapereau; étant froid, coupez-le en petits dés; ayez aussi de la tétine de veau cuite, que vous coupez en dés, ou d'autre graisse de veau: il en faut le tiers de ce qu'il a de chair; faites une sauce comme pour les croquettes de veau, page 137 et procédez de même. Faites frire, garnissez de persil frit.

Lapereau à la tartare. (Hors-d'œuvre.)

Désossez un lapereau; coupez-le en morceaux que vous faites mariner avec de l'huile, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché; panez de mie de pain; faites cuire sur

le gril ; arrosez de temps en temps avec le restant de la marinade ; servez-les sur une sauce à la tartare, page 82.

Lapereaux confits. (Hors-d'œuvre.)

Quand on a trop de lapereaux, on peut les conserver comme il suit :

Dépouillez et désossez-les, et les piquez de moyens lardons de lard et de jambon cru assaisonné de sel et d'épices : mettez-en aussi dans les lapereaux, en les roulant serré depuis les cuisses jusqu'à la peau du cou : ficelez-les et les placez dans une casserole avec de l'huile, sel, épices, laurier, thym et basilic; faites cuire une heure, à feu très-doux, sans bouillir, et retournez-les pour qu'ils cuisent partout. Faites-les égoutter et les laissez jusqu'au lendemain. Parez-les et les coupez par morceaux, de manière à les placer dans des petits pots que vous remplissez de bonne huile. Quand on veut s'en servir on les retire du pot, on les coupe en rouelles minces, et on les sert entourés de persil haché, et arrosés de leur huile.

GIBIER A PLUME.

FAISAN.

Faisan à la broche. (Rôt.)

Les faisans et faisandeaux se servent ordinairement pour rôt : videz-les et piquez-les de petit lard ; mettez-les cuire à la broche et servez-les de belle couleur. Si on ne garde pas le faisan un nombre de jours proportionné

à son âge et à la saison, il sera dur et coriace.
Ce qui en reste peut être servi sous une sauce magnonnaise ou en salmis. La truffe ne convient pas au faisan.

Faisan aux choux. (Entrée.)

Se fait comme la perdrix aux choux.

DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU.

Il y a 2 espèces de perdrix, la rouge et la grise; la première est la plus estimée. La chair de la jeune perdrix ou perdreau est tendre, et de bon goût. Le perdreau rouge se connaît aux pates, qui sont rouges. Le perdreau gris a le bec et les pates tirant un peu sur le noir. On connaît les jeunes à l'aile dont la première plume est pointue et n'a pas de blanc comme en ont les vieux.

Perdreau à la broche. (Rôt.)

Plumez, videz, piquez fin, et faites cuire à la broche. Il est important de saisir le point de cuisson, car un perdreau trop cuit n'a plus de saveur. Une feuille verte, ou deux sèches, du cerisier de *Sainte-Lucie* ou *Mahaleb*, mises dans l'intérieur pendant la cuisson, lui donnent un excellent fumet. L'usage est, sur 2 perdreaux, de barder l'un et de piquer l'autre.

Perdreaux au gratin. (Entrée.)

Prenez des perdreaux cuits à la broche, coupez-les par membres; mettez dessus le plat que vous devez servir un morceau de beurre manié avec de la chapelure, persil, ci-

boules, échalotes hachées, sel, poivre; faites gratiner sur le feu; mettez-y après les perdreaux chauffés dans un peu de bouillon, sel, poivre, persil, un filet de vinaigre, et servez avec un peu de chapelure par-dessus.

Salmis de perdreaux. (Entrée.)

Voyez les Salmis, page 107.

Chartreuse de perdreaux. (Entrée.)

Comme la chartreuse de pigeons ci-après.

Perdreaux à la crapaudine. (Entrée.)

Ils se préparent comme les pigeons à la crapaudine.

Perdreaux à la chipolata. (Entrée.)

Faites prendre couleur à du lard coupé en dés : retirez-le. Faites un roux dans lequel vous faites revenir des membres de perdreaux; mouillez avec bouillon ou eau, un verre de vin blanc; mettez champignons, le lard, petits ognons passés au beurre, saucisses (dont vous aurez fait 3 d'une seule en les nouant avec du fil, et que vous aurez fait revenir sur le gril, déficelées ensuite et ôté la peau); ajoutez une vingtaine de marrons grillés : faites cuire le tout ensemble avec bouquet garni. Etant dégraissé et réduit à son point, servez avec des croûtons frits. On peut ajouter des truffes. Il faut faire attention, chaque fois que l'on met plusieurs articles dans le même ragoût, tels que petits ognons, champignons, etc., de ne les mettre que chacun à leur tour, suivant qu'ils sont plus ou moins longs à cuire.

Perdreaux à l'anglaise. (Entrée.)

Étant vidés et flambés, troussez les pates, et fendez-les par le dos d'un bout à l'autre, sans les séparer du côté du ventre; aplatissez-les légèrement avec le plat du couperet, et les mettez mariner avec sel, poivre, laurier, ail, branches de persil et de l'huile. Faites-les griller à feu vif: retournez-les. Servez-les sous une maître d'hôtel, avec jus de citron ou verjus.

Vous pouvez servir les mêmes avec une *rémolade* ou une *poivrade*.

Perdreaux panés et grillés. (Entrée.)

Cuits et préparés comme les précédens, mais en séparant les deux moitiés, vous pouvez les paner, griller, et servir avec *rémolade* ou *poivrade*.

Perdreaux en papillotes. (Hors-d'œuvre.)

Séparez-les en deux et les faites revenir dans le beurre : retirez-les presque cuits. Faites une sauce de champignons, persil haché, échalotes, dans le beurre où sont revenus les perdreaux; ajoutez un peu de farine, sel, épices; mouillez de bouillon et vin blanc; faites cuire et réduire cette sauce, et en versez sur les moitiés de perdreaux, que vous garnissez dessus et dessous d'une légère barde de lard. Enveloppez-les de papier huilé, et faites-les griller environ 20 minutes sur un feu doux.

Salade de perdreaux. (Hors-d'œuvre.)

Dépecez des perdreaux rôtis, ôtez-en la peau, parez les extrémités et les mettez dans une

terrine avec de bonne huile et du vinaigre à l'estragon, du sel et du gros poivre; champignons, persil, échalotes, cornichons hachés, capres, un peu d'anchois, toutes choses que vous avez fait revenir et cuire avec beurre, jus ou bouillon. Dressez vos morceaux sur le plat avec cœurs de laitues en cordon, œufs durs, cornichons coupés en filets et filets d'anchois, arrangés avec goût et arrosés de l'assaisonnement.

Magnonnaise de perdreaux. (Entrée.)

Dépécez et parez des perdreaux rôtis et placez-les sur une sauce magnonnaise : couvrez-les aussi de la sauce, et décorez ce plat avec des croûtons frits, des olives farcies, œufs durs, gelée, filets d'anchois, de truffes, etc., enfin ce que vous voudrez. On peut lui donner un coup d'œil très-agréable et qui réponde à sa délicatesse.

Purée de perdreaux. (Entrée.)

Prenez des chairs de perdreaux rôtis dont vous ôtez la peau et les nerfs, hachez-les et pilez-les en y mettant une cuillerée à bouche de sauce béchamel. Etant pilées, délayez avec de la sauce béchamel, passez à l'étamine et ne faites chauffer qu'un moment. Servez avec œufs pochés par-dessus, et entourés de croûtons frits.

Terrine de perdreaux (Relevé, et entrée.)

Faites une farce de toutes sortes de chairs

que vous pourrez avoir, débris de veau, volaille, lièvre, perdrix ou perdreaux, chair à saucisse, foies, et autant de lard gras, persil, ciboules et truffes par morceaux, le tout haché, sel, épices; remplissez de cette farce les corps de 2 ou 3 perdreaux, que vous placez sur le dos dans une terrine faite pour cela : remplissez les vides avec la farce, couvrez le tout de bardes de lard, posez le couvercle que vous fermez autour avec de la pâte, et faites cuire au four pendant 3 heures. Servez froid.

Perdrix aux choux. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez 2 perdrix; faites revenir à la casserole avec du beurre et une pincée de farine; mouillez de 3 verres de bouillon; ajoutez un quarteron de lard coupé en dés, un bouquet garni : laissez cuire. Mettez dans une petite marmite un chou de Milan ou frisé avec 3 quarterons de petit salé, et 2 cuillerées de graisse; emplissez d'eau et faites cuire aux 3 quarts. Faites égoutter les choux et les mettez dans la casserole achever de cuire une demi-heure avec les perdrix, et dressez sur le plat.

Perdrix aux choux, manière plus distinguée. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez 2 perdrix; faites-les revenir à la casserole avec du beurre et une pincée de farine; mouillez de 3 verres de bouillon; ajoutez un quarteron de lard coupé en dés, un bouquet garni: laissez cuire. Mettez dans

une petite marmite un chou de Milan ou frisé, avec trois quarterons de petit salé, et 2 cuillerées de graisse; emplissez-la d'eau et faites cuire aux 3 quarts. Prenez une carotte très-rouge, que vous coupez par ronds comme des pièces de 2 francs, une autre carotte plus pâle que vous coupez de même; ayez un petit cervelas que vous coupez encore de la même façon. Beurrez une casserole et placez vos carottes au fond, en cercles, en mélangeant les couleurs et aussi les ronds de cervelas. Coupez le petit salé qui a cuit avec le chou en bandes de l'épaisseur de 2 doigts et longues comme un; faites-en six morceaux que vous placez debout, et régulièrement, autour de la casserole. Faites égoutter vos choux et en placez un lit sur vos carottes; dressez-en aussi autour de la casserole dans les intervalles du petit salé, placez vos 2 perdrix au milieu, et recouvrez de choux, s'il vous en reste encore. Délayez de jus ou bouillon le fond de la casserole où les perdrix ont cuit, passez au tamis, et versez ce coulis dans la casserole où sont les perdrix; il faut qu'il n'y en ait juste que ce qu'il faut pour que le tout cuise une demi-heure sans attacher. Lorsque vous voulez servir, vous posez votre plat sens-dessus-dessous sur la casserole et la renversez d'un seul coup. Si le ragoût n'était pas également coloré, vous le coloreriez avec un peu de jus ou de caramel.

Perdrix à l'estoufade. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez les pates

en dedans, piquez de lardons assaisonnés de sel et poivre; placez dans la casserole avec ognons, carottes, bouquet garni, bardes de lard, un verre de vin blanc et du bouillon, sel: faites cuire à petit feu et servez avec le jus de la cuisson dégraissé et passé au tamis.

Perdrix à la purée de lentille. (Entrée.)

Après les avoir fait cuire comme les précédentes, vous les servez sur une purée de lentilles à la reine cuites avec lard de poitrine, ognons, carottes, eau ou bouillon. On peut aussi les faire cuire avec les lentilles, et les servir avec croûtons frits.

Perdrix à la purée de pois verts. (Entrée.)

Faites cuire les perdrix à l'estoufade, et les servez sur une purée de pois verts.

Perdrix à la ménagère. (Entrée.)

Faites revenir dans une casserole, une vieille perdrix, après l'avoir flambée et vidée, troussez les pates dans le corps, et faites-la cuire à petit feu dans une petite marmite, avec un verre de bouillon, bardes de lard, ognons, carottes, un peu de sel, poivre; après la cuisson, dégraissez la sauce, passez-la au tamis et servez sur la perdrix.

Perdrix à la catalane. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez et troussez une perdrix; faites-la revenir dans le beurre, retirez-la et faites un roux avec le même beurre; mouillez de bouillon, avec sel, poivre, un bouquet, et l'y remettez jusqu'à ce que la cuisson soit avancée. Pendant ce temps vous

avez fait blanchir 2 poignées d'ail, et dans un autre vase, faites blanchir aussi une orange amère ou bigarade coupée par tranches. Un quart d'heure avant de servir, vous mêlez le tout et achevez de cuire.

PLUVIERS. (*Rôt.*)

Il y a plusieurs sortes de pluviers; mais le pluvier doré est celui qu'on préfère; sa chair est d'un goût exquis. Si vous voulez les servir pour rôts, vous les plumez et piquez sans les vider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dans la lèchefrite; servez de belle couleur avec les rôties dessous. Vous pouvez aussi les servir pour entrées, et alors vous les accommodez comme les cailles. (*Entrées.*)

DU VANNEAU ET DE LA GÉLINOTTE. (*Rôts.*)

Le vanneau, qui est un oiseau à peu près de la grosseur d'un pigeon, est fort estimé pour son goût et sa délicatesse. Il se fait cuire à la broche pour rôt, et se sert comme le canard sauvage. La gélinotte des bois est une espèce de poule sauvage; elle se sert de même que le vanneau.

DES RAMIERS ET DES TOURTERELLES.

Les ramiers et ramereaux font d'excellens plats de rôts; vous les piquez et les faites cuire de belle couleur. (*Rôts.*) On en fait aussi des entrées de plusieurs façons, en les accommodant comme les *pigeons*. (*Entrées.*)

DE LA BÉCASSE ET BÉCASSINE.

L'hiver est le temps où elles sont meilleures.

La bécassine ressemble par son plumage à la bécasse; mais elle est bien moins grosse, et a le bec moins long.

Bécasses et bécassines à la broche. (Rôt.)

Vous les servez piquées et bardées avec feuilles de vigne; vous ne les videz pas; mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe, et servez dessus les rôties.

Salmis de bécasses et bécassines. (Entrées.)

Voyez les Salmis, page 107.

Bécasses et bécassines farcies poêlées. (Entrée.)

Plumez des bécasses ou bécassines que vous flambez; videz-les; faites une farce de ce qu'elles ont dans le corps, avec lard, persil, ciboule, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre; farcissez les bécasses, cousez et troussez comme pour mettre à la broche. Foncez une casserole de tranches de lard; mettez les bécasses dessus avec leur assaisonnement, couvrez de bardes de lard; faites suer un quart d'heure; mouillez avec bouillon, un demi-verre de vin; faites cuire à très-petit feu; la cuisson faite, ôtez les bécasses que vous dressez sur le plat; dégraissez la sauce, passez au tamis, et servez avec filet de vinaigre.

DE LA CAILLE.

La caille est un oiseau de passage assez connu. Il est meilleur à la fin de l'été, parce que c'est dans cette saison qu'il est gras.

Cailles à la broche. (Rôt.)

Vous les plumez, videz et flambez; enveloppez de feuilles de vigne et bardes de lard; faites-les cuire et servez de belle couleur, sur des rôties de pain.

Desservies, on peut les mettre en *salmis*.

Cailles grillées. (Entrée.)

Prenez des cailles que vous flambez et videz; fendez-les à moitié par le dos; mettez-les dans une casserole avec de l'huile, laurier, sel, poivre; couvrez de bardes de lard; faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude. Quand elles sont presque cuites, panez et faites griller; mettez dans la casserole du bouillon; détachez tout ce qui peut tenir après, dégraissez: passez au tamis et servez dessous les cailles.

Étuvee de cailles. (Entrée.)

Faites un roux avec de la farine et du beurre; passez-y des cailles, après les avoir flambées et vidées, avec des petits ognons; mouillez avec un verre de vin, bouillon, bouquet de persil, ciboules, laurier, clous de girofle; garnissez cette étuvée de ce que vous voulez, comme culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau, petites saucisses, crêtes ou foies gras, champignons. Quand l'étuvée sera cuite, servez garnie de croûtons passés au beurre.

On trouve à l'article *perdreaux* différentes manières de les accommoder qui peuvent s'appliquer aux cailles et aussi à d'autres oiseaux. Néanmoins c'est toujours à la broche qu'elles conservent mieux leur fumet.

DE L'ALOUETTE OU MAUVIETTE.

Elle est recherchée en automne et en hiver, parce qu'alors elle est grasse.

Alouettes à la broche. (Rôt.)

Les alouettes se mettent cuire à la broche, bardées; vous ne les videz point, et mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe; servez les alouettes sur les rôties.

On les sert encore en *salmis*, en *matelote* et *sautées* aux fines herbes. On les fait aussi rôtir à la *casserole*, avec des lardons.

Alouettes à la minute. (Entrée.)

Mettez à la casserole des mauviettes épluchées, vidées et troussées, avec beurre et sel: sautez-les et faites prendre couleur; ajoutez champignons, échalotes et persil hachés; étant bien revenues mettez une pincée de farine, un verre de vin blanc et un peu de bouillon. Quand il commence à bouillir, retirez, et servez garni de croûtons frits.

DES GRIVES ET DES MERLES.

La grive est grasse et d'un bon goût en automne. Le merle est bien moins bon.

Différentes manières de les accommoder. (Rôts.)

Les grives et les merles se servent en plats de rôts; on les plume, on les fait refaire sans les vider, et on les met cuire à la broche avec des rôties dans la lèchefrite; on les enveloppe de feuilles de vigne.

On les sert aussi en entrée comme les bécas-

ses, et on les accommode de même. (*Entrée.*)
On les met en daube pour servir froids.

DES ORTOLANS, GUIGNARDS, BECFIGUES ET ROUGE-GORGES. (Rôts.)

Ils se servent pour rôts; on les barde et on les enfile dans une brochette que l'on attache à la broche; on les arrose en cuisant d'un peu de lard fondu, et on les sert avec un filet de verjus.

PIGEONS.

Pigeons rôtis. (Rôts.)

Troussez les pates en dedans; couvrez de bardes de lard, et mettez dessus des feuilles de vigne; faites cuire à la broche, et arrosez de leur jus; dressez sur le plat, et servez: demi-heure suffit.

Pigeons aux petits pois. (Entrée.)

Prenez 2 ou 3 pigeons, suivant leur grosseur; s'ils sont gros, vous les coupez en deux après avoir troussé les pates en dedans: mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du petit lard; faites-leur prendre couleur, et ajoutez un litron de pois, un bouquet garni; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon: faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits, ajoutez un morceau de beurre manié de farine, et servez à courte sauce.

Pigeons à la crapaudine. (Entrée.)

Fendez vos pigeons par le dos; aplatissez-les sans beaucoup casser les os; frottez avec de l'huile, sel, poivre, persil, ciboules, le tout

haché : faites tenir le plus possible d'assaisonnement; panez de mie de pain ou de chapelure; mettez sur le gril, faites cuire à petit feu; quand ils sont de belle couleur servez avec une sauce que vous faites avec verjus ou vinaigre, sel, poivre, échalotes hachées, et un morceau de beurre.

Crapaudine farcie et glacée. (Entrée.)

Fendez les pigeons par le dos, mais sans les aplatir; retirez-en les foies, que vous hachez avec lard et fines herbes. Joignez-y d'autres foies de volailles, si vous en avez, et du lard à proportion. Si vous n'avez que le foie des pigeons, vous ajoutez de la chair à saucisse, de la mie de pain trempée dans du lait et 2 jaunes d'œufs, poivre, et épices; mêlez le tout, et remplissez-en les cavités de vos pigeons; glacez abondamment cette farce avec des blancs d'œufs battus. Placez vos pigeons sur une tourtière beurrée, et couvrez du four de campagne; faites cuire une demi-heure à feu doux. Au moment de servir, vous mêlez à la sauce un jus de citron ou du verjus et versez sur les pigeons.

Pigeons en papillotes. (Hors-d'œuvre.)

Faites-les cuire doucement avec lard haché, beurre, sel, poivre, muscade; quand ils sont à moitié cuits, ajoutez des fines herbes, champignons hachés, une échalote. Quand ils seront froids coupez-les en deux, garnissez-les de leur assaisonnement et les enveloppez de papier huilé. Faites griller un quart d'heure à feu doux.

Pigeons en compote. (Entrée.)

Mettez dans une casserole du lard par morceaux; faites-y revenir des pigeons entiers; retirez-les, ainsi que le lard; faites un roux peu coloré; mouillez de bouillon avec poivre, bouquet garni, champignons, petits ognons; remettez les pigeons et le lard, faites cuire une heure à petit feu; dégraissez et servez.

Chartreuse de pigeons. (Entrée.)

Faites revenir 3 pigeons et les faites cuire avec bardes de lard, carottes, ognons, quelques épices, demi-verre de vin blanc, et une cuillerée de bouillon : retirez-les quand ils sont cuits. Faites cuire dans le même fond des carottes, navets, laitues blanchies et ficelées. Faites cuire aussi séparément des petits pois et haricots verts que vous avez coupés en losanges; coupez les navets et carottes en petits filets : mêlez tous ces légumes et les liez de quelque jus ou coulis clair. Beurrez le fond d'un moule ou d'une casserole et la décorez de carottes et navets cuits et coupés en rond comme des sous; dressez autour du moule vos morceaux de pigeons coupés en 2, entre chaque une grosse carotte et une laitue : mettez dans le milieu votre ragoût de légumes et couvrez avec les laitues. Faites chauffer au bain-marie et renversez sur le plat.

Pigeons à la St.-Lambert. (Entrée.)

Procédez comme pour les lapereaux, p. 181.

Pigeons à l'étuvée. (Entrée.)

Faites revenir vos pigeons dans la casserole;

faites un roux de belle couleur; mettez-y une douzaine de petits ognons; mouillez avec bouillon, un verre de vin; faites cuire les pigeons dedans, un bouquet garni, clous de girofle; servez avec filet de vinaigre, et garnissez de croûtons passés au beurre.

Pigeons frits. (Hors-d'œuvre.)

Vous prenez des pigeons que vous laissez entiers, ou que vous coupez par moitié; faites-les cuire dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet, un peu de bouillon, sel, et poivre; mettez refroidir et trempez dans une pâte, ou bien panez-les; faites frire de belle couleur; servez garnis de persil frit.

Les *pigeons* peuvent encore se servir cuits dans une braise ou daube sur des *sauces ravigote, aux champignons, ragoûts de laitues, de chicorée*, etc.

CANARDS, SARCELLE, POULE D'EAU.

Le canard sauvage est supérieur en bonté et en goût au canard domestique. Le canard sauvage appelé albran est surtout fort recherché. Avant de mettre à la broche les canards domestiques, il faut les saler dans le corps, et y ajouter 2 feuilles de sauge.

Canard à la broche. (Rôt.)

Le canard et le caneton se mangent souvent rôtis à la broche: on peut les farcir de saucisses et de marrons; mais on fait griller les saucisses, et cuire les marrons auparavant. Il faut 3 quarts d'heure de cuisson.

Canard en salmes. (Entrée.)

On sert ainsi les canards cuits à la broche, en préparant la sauce comme il est dit à l'article *Salmis*, page 107.

Caneton aux pois. (Entrée.)

Commencez par le passer avec du lard à la casserole, pour lui faire prendre couleur. Retirez le canard et le lard : faites un roux avec une pincée de farine, mouillez avec bouillon; mettez-y le caneton avec un litron de pois, un bouquet garni, un peu de poivre; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que tout soit cuit; dégraissez.

Canard aux navets. (Entrée.)

Faites roussir des petits navets dans une casserole avec du beurre, et un peu de sucre, retirez-les; faites revenir dans la même casserole votre canard; retirez-le, et, après avoir nettoyé le fond de la casserole, vous faites un roux avec du beurre frais et mouillez avec du bouillon; on y met ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, du poivre; vous y joignez vos navets, que vous faites cuire avec le canard : quand le ragoût est bien cuit, bien dégraissé, on sert à courte sauce.

Canard aux olives. (Entrée.)

Faites revenir votre canard dans la casserole avec du beurre; quand il est de belle couleur versez-y du jus et du bouillon; quand il sera presque cuit, faites blanchir vos olives; après en avoir ôté les noyaux jetez-les dans la

sauce où aura cuit votre canard : achevez de cuire 5 minutes, dressez votre canard sur le plat, et servez les olives en cordon autour.

Canard en daube. (Entrée.)

Vous le faites cuire comme la dinde en daube et servez froid entouré de sa gelée faite du jus que vous avez clarifié.

Canard à la purée. (Entrée.)

Mettez-le dans une casserole avec bouillon, tranches de lard, un bouquet garni, carottes, ognons : quand il est cuit, passez la sauce au tamis, et mettez-la dans la purée que vous voulez servir sous le canard, comme purée de lentilles, pois, navets, ognons, céleri.

SARCELLE. (*Rôt et entrée.*)

C'est une espèce de petit canard. On le met à la broche et on le sert avec une sauce piquante. Les restes se mettent en salmis.

POULE D'EAU. (*Rôt et entrée.*)

La poule d'eau est un oiseau aquatique qui peut se servir comme la sarcelle.

OIE.

Ce qui a été dit du canard peut s'appliquer à l'oie, car il y a l'oie sauvage et l'oie domestique.

Oie à la broche. (Rôt.)

Elle demande plus de cuisson que les autres pièces; il en découle une graisse très-utile dans la cuisine de la ménagère. Il faut 2 heures : on peut la farcir comme le dindon.

Oie en salmis. (Entrée.)

Voyez la manière de le préparer, page 107.

Oie en daube. (Entrée.)

Elle se fait comme la dinde en daube. Il faut dégraisser, car elle rend beaucoup.

Oies de différentes façons. (Entrées.)

Prenez une oie entière ou une partie, qui aura été cuite à la broche, et faites réchauffer avec différentes sauces, comme *sauce Robert*, sauce à la *ravigote*, *ragoût* de *navets*, de *petits ognons*. Vous les servez aussi aux *purées de pois*, de *lentilles*, de *navets* et d'*ognons*.

Cuisses d'oie à la tartare, en magnonnaise, à la rémolade. (Entrées.)

Prenez des cuisses d'oie desservies; trempez-les dans le gras de leur cuisson ; panez avec de la mie de pain ; arrosez ensuite légèrement avec de l'huile; faites griller de belle couleur; servez sur une sauce à la tartare ou sur une rémolade, ou bien avec une magnonnaise dans une saucière.

Méthode pour manger une oie en 3 mois.

Vous faites rôtir une oie, et mangez le premier jour tout ce qui tient à la carcasse. Coupez les ailes et les cuisses, cassez les os qui gênent pour serrer ces membres dans un pot où vous les couvrez de saindoux que vous aurez fait bouillir pendant 10 minutes avec thym, laurier, sel. Vous prenez membre à membre, si vous voulez, et recouvrez à mesure avec le saindoux pour conserver ceux qui restent.

Manière d'arranger les ailes et les cuisses d'oies pour les conserver. (Extrait de la *Maison de campagne*, par madame Aglaé Adanson.)

Nettoyez bien vos oies; flambez-les; mettez dans le corps de chacune 3 feuilles de sauge et du sel; faites-les cuire une heure à la broche, pas davantage; recevez la graisse dans une lèchefrite propre, et videz-la à mesure qu'elle s'emplit. N'arrosez point les oies : quand vous les avez tirées de la broche, détachez proprement les cuisses et les ailes, de manière qu'il ne reste que la carcasse; rognez le bout des os, laissez-les refroidir. Mettez toute la graisse que vous avez reçue dans un chaudron; ajoutez-y moitié saindoux, faites bouillir 10 minutes. Ayez des pots de grès de 18 pouces de haut, et dont le fond puisse tenir 2 cuisses de front; placez-en 2; poudrez-les d'un peu de sel et de poivre; mettez une feuille de laurier sur chaque; posez 2 ailes dessus; assaisonnez-les, et ainsi de suite en les tassant bien; emplissez vos pots de graisse bouillante, laissez refroidir jusqu'au lendemain. Il faut que le dernier rang de cuisses ou d'ailes soit recouvert d'un pouce de graisse. Bouchez les pots avec un parchemin mouillé; ficelez-le; mettez-les dans un lieu frais, mais non humide. C'est à Noël que les oies sont meilleures à cet usage; on les engraisse d'avance. Les carcasses ne sont bonnes qu'à fricasser.

VOLAILLE.

Blanquette de volaille. (Entrée.)

Vous la faites comme la blanquette de veau, page 136, en coupant vos morceaux comme des pièces de 5 fr., et les mettant en blanquette. Vous les placez, si vous voulez, dans un *vol-au-vent.*

Capilotade de volaille. (Entrée.)

Hachez, persil, champignons, échalotes : passez le tout au beurre avec 2 cuillerées de farine pour faire un roux : mouillez avec bouillon ou eau. Quand cette sauce aura bouilli un quart d'heure, faites chauffer dedans votre volaille par morceaux.

Marinade de volaille. (Entrée.)

Prenez un poulet, ôtez la peau et levez les membres ; faites-les dégorger dans l'eau tiède avec les abatis; faites mariner 2 ou 3 heures sur de la cendre chaude, avec verjus ou vinaigre, bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, ognons, laurier ; mettez égoutter; trempez-le dans du blanc d'œuf fouetté ; farinez ; faites frire ; servez garni de persil frit.

Des poulets qui ont servi pour une fricassée peuvent se déguiser pour une friture ; faites-les bouillir dans une casserole avec leur sauce, jusqu'à ce qu'elle tienne après ; mettez refroidir pour les tremper dans de l'œuf battu ; panez de mie de pain; faites frire de belle couleur.

Croquettes de volaille. (Entrée.)

Elles se font comme celles de veau, page 137.

Galantine de volaille. (Entremets froids.)

Videz et flambez une volaille, et la désossez en la fendant et commençant par le dos : laissez le moins de chair possible sur la carcasse. Les ailes ont été ôtées d'avance; n'endommagez pas la peau qui doit rester bien conservée sur les chairs. Faites une farce de poisson, page 120, et autant de farce de veau. La farce de veau se fait en hachant 3 quarterons de rouelle, et, séparément, autant de lard : réunissez-les ensuite, et ajoutez de l'ognon et du persil hachés fin, poivre, sel, et un œuf entier, hachez le tout de nouveau, pour bien mêler. Votre volaille étant désossée et étendue sur la table, vous la couvrez d'un lit de farce de poisson, ensuite un lit de tranches minces de rouelle de veau, un lit de farce de veau, des truffes par morceau, un lit de jambon, un autre de farce de cervelas, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y ait de quoi remplir. Recouvrez la volaille, et lui donnez le plus possible sa forme naturelle. Enveloppez-la dans un linge, et la placez dans une daubière, où elle doit baigner d'eau avec un gros jarret de veau, la moitié d'un pied, sel, poivre, gros ognons, 3 carottes, lard, 2 feuilles de laurier, 2 clous de girofle, un peu de thym; faites cuire 6 heures. Déballez-la, laissez-la refroidir. Dégraissez la gelée; clarifiez-la et la laissez refroidir aussi pour la servir autour de la galantine. Une galantine ne

doit jamais renfermer ni carottes, ni cornichons, ni pistaches.

Une cuisinière très-adroite ne coupe pas la peau, elle dépouille sa volaille en commençant du côté de l'estomac, détachant successivement la peau en dessous avec le doigt et la renversant. Arrivé aux ailerons, on en conserve l'extrémité, et on fait de même pour les moignons des cuisses. Cette peau se remplit ensuite, et on lui donne, en la farcissant, la forme de l'animal, soit qu'on ait employé un dindon ou une oie, un canard, un poulet, etc.

Terrine de diverses volailles, gibier ou veau.
(Entrée et relevé.)

Une *terrine* est un véritable pâté, sans croûte, que l'on peut faire cuire au four du poêle, si on n'a pas de four chaud. La terrine, que l'on trouve chez les marchands, a ses bords droits à peu près comme un pâté. On garnit le fond d'une farce de viande hachée, où l'on mêle tout ce que l'on peut avoir de convenable à sa disposition, et jusqu'à des truffes, comme il est dit page 187, pour la terrine de perdrix. On place dans le milieu du veau, de la volaille désossée ou du gibier; on recouvre d'une barde de lard, et on met le couvercle, dont on ferme la jointure avec de la pâte. On met cuire au four à une chaleur ordinaire de four, pendant 3 ou 4 heures, selon sa grosseur et la nature des viandes.

Une terrine ainsi préparée, ne revient pas

plus chère que toute daube ou braise, par exemple une dinde en daube ; et si, dans un jour de gala, on veut ajouter des truffes, un quart ou une demi-livre suffira pour donner un délicieux parfum.

Salade de volaille. (Entremets.)

Dépecez par membres une volaille refroidie; mettez dans un vase de terre avec câpres, anchois, cornichons en filets et fourniture de salade hachée ; assaisonnez comme une salade, et mêlez; dressez sur un plat comme une fricassée de poulet, garnissez les bords de quartiers de laitue fraîche; décorez la salade avec des anchois, cornichons et câpres, fleurs de capucines et bourrache, versez dessus ce qui reste d'assaisonnement.

Autre salade de volaille.

Vous dressez les membres sans assaisonnement et les entremêlez et décorez de cœurs de laitues, œufs durs, filets de carottes cuites et de cornichons, filets d'anchois, câpres. Faites une ravigote froide, page 100, et la versez sur le tout.

Magnonnaise de volaille. (Entrée froide.)

Dressez en rond sur le plat des morceaux de volaille rôtie ; garnissez le milieu de cœurs de laitues ; ajoutez encore un cordon d'œufs durs coupés en 4 : décorez le bord avec des filets de carottes cuites, de cornichons, des

filets d'anchois, des câpres. Faites une forte magnonnaise, pag. 104, que vous versez sur vos laitues, et servez. Il faut, avant de dresser la viande et les laitues, les assaisonner avec huile, vinaigre, poivre et sel.

Gâteau de riz et de volaille. (Entrée.)

Faites crever une livre de riz dans du bouillon de manière qu'il soit très-épais et bien assaisonné, mettez-en un lit sur une tourtière beurrée, ou un plat qui ne craigne pas le feu, arrangez dessus une fricassée de poulet, ou des débris de volaille, ou une blanquette, dans leur sauce et à froid, recouvrez de riz que vous unissez avec la lame du couteau et auquel vous pouvez donner la décoration que vous voudrez. Faites cuire au four sur une chevrette et servez sur un plat en détachant de la tourtière avec précaution.

On peut encore, avec du riz très-épais, former une sorte de croûte de pâté que l'on fait cuire au four en soutenant l'intérieur avec une mie de pain que l'on ôte ensuite et qu'on remplace par une fricassée ou blanquette, etc.

Croustades de volaille. (Hors-d'œuvre.)

Taillez des mies de pain en larmes, c'est-à-dire pointues par un bout et arrondies par l'autre, il en faut 7 à 8 pour garnir le fond du plat, comme un gâteau que l'on aurait coupé en 7 ou 8 parts. On fait aussi un rond pour placer sur le milieu et par-dessus les autres. Il faut

leur donner d'épaisseur environ 2 fois la largeur du pouce. On incise l'intérieur avec le couteau pour faire un creux et l'on fait aussi un couvercle pour les refermer; ne faites pas les bords trop minces crainte que le jus s'échappe; faites-les frire dans de bonne friture neuve. Etant frites de belle couleur vous les remplissez d'un hachis ou purée de volaille.

Purée de volaille. (Entrée.)

Hachez fin des chairs de volaille et les pilez dans un mortier en ajoutant 2 à 3 cuillerées de béchamel réduite; ayant bien pilé vous mêlez cette pâte avec de la béchamel et vous passez à l'étamine; si elle est trop épaisse mêlez avec un peu de crème bouillie. Cette purée se sert sur un plat garni de croûtons frits, avec des œufs pochés par-dessus, dans le gâteau de riz, de volaille ou dans les croustades ci-dessus.

POULET, POULARDE, CHAPON.

On distingue 4 espèces de poulets : le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé ; le poulet aux œufs vient après ; le poulet gras est le plus fort; le poulet commun sert à faire différentes fricassées.

Poulet rôti. (Rôt.)

Videz, flambez, ficelez votre poulet, et mettez-le entre des bardes de lard ; ayez soin d'attacher les pates sur la broche pour le faire tenir ; arrosez de son jus; quand il est cuit à point (demi-heure), servez avec cresson autour, assaisonné de vinaigre et sel.

Fricassée de poulet. (Entrée.)

Quand votre poulet est épluché, flambé et vidé, coupez-le par morceaux que vous faites tremper pendant une ou 2 heures dans l'eau froide pour faire blanchir la chair; égouttez-les. Mettez dans une casserole un morceau de beurre et une cuillerée de farine; remuez jusqu'à ce que le beurre soit fondu, mouillez avec un verre d'eau, ajoutez sel, poivre blanc, muscade râpée, bouquet de persil et ciboule; mettez le poulet, faites cuire 3 quarts d'heure; liez la sauce à part de 3 jaunes d'œufs, et ajoutez du jus de citron, de verjus ou filet de vinaigre. Aux 2 tiers de la cuisson on a mis des champignons; on ajoute, si l'on veut, des petits ognons et des culs d'artichauts en même temps que l'on met le poulet. Des écrevisses font très-bien sur une fricassée de poulet, ainsi que des croûtons et des crêtes de coq autour du plat. Pour entretenir blanche la chair du poulet, il faut la frotter de jus de citron et la couvrir, pendant la cuisson, d'un rond de papier beurré placé sur la fricassée, dans l'intérieur de la casserole.

Souvent aussi on sert les poulets entiers. La chair sera d'autant plus blanche que l'on les aura fait blanchir 3 minutes à l'eau bouillante.

Les restes d'une fricassée de poulet peuvent se servir frits après les avoir panés à 2 fois.

La *fricassée de poulet* étant une chose des plus importantes en cuisine et qu'il est difficile d'exécuter d'une manière tout-à-fait satisfaisante, j'ai cru qu'il ne fallait négliger aucune explication, et j'ai pensé ne pouvoir

mieux faire que de donner l'article très-détaillé publié par feu Archambault dans son *Cuisinier économe*, excellent ouvrage qu'on ne saurait trop recommander.

On prend deux poulets que l'on flambe; on les épluche, on les dépèce. Il faut commencer par couper les ailerons dans la jointure; puis on lève une des cuisses, sous laquelle on passe le couteau; et, avec la main gauche, on renverse cette cuisse du côté du croupion; ce qui fait apercevoir la jointure qui la sépare de la carcasse, ensuite on enlève l'aile. Il faut chercher le joint qui est auprès du brechet; et, lorsque le couteau l'a détaché, il faut avec la lame, suivre la pente de l'estomac, en glissant, pour qu'en l'enlevant on laisse cette partie de l'estomac garnie de chair et couverte de sa peau. On fait attention que la partie des reins ne soit pas découverte; on en fait autant de l'autre côté, pour l'aile et la cuisse. Après cela, il faut enlever la partie de l'estomac, qui ne doit faire qu'un seul morceau; on en fait deux dans la partie des reins. Il faut avoir soin d'enlever les intestins, et que les morceaux soient bien parés, et carrément. On pare de même le morceau de l'estomac; puis on coupe les pates un peu au-dessous de la première jointure; on sépare cette jointure de la cuisse, dont on enlève ensuite l'os de la partie supérieure; ce qui lui donne une belle forme; on pare le bout de l'os des ailes; on met toutes ces parties, ainsi que les cous de ces deux poulets, dans une casserole avec de l'eau, où on les fait blanchir. Ayant bouilli trois minutes, on passe cette eau dans

un tamis de soie; on rafraîchit les membres des poulets; on les égoutte; on les épluche de nouveau, et on les pare, s'ils en ont besoin. On fait fondre dans une casserole un demi-quarteron de beurre; on y place les cuisses; ensuite les ailes, l'estomac et les autres membres des poulets; on les saute sur le feu; ensuite on y met une poignée de farine que l'on mêle bien, et on la délaye avec l'eau dans laquelle auront blanchi les poulets, et que l'on aura eu soin de tirer à clair; on met du sel et un bouquet garni, et l'on fait cuire sur le bord d'un fourneau. Le mouillement doit couvrir les membres des poulets. Lorsque l'on s'aperçoit que la fricassée est presque cuite, et qu'il reste trop de mouillement, on le fait aller à plus grand feu. Il faut retirer les poulets, et faire réduire la sauce à part : il faut avoir mis dans la fricassée des champignons; on peut même y ajouter des petits ognons blancs : c'est suivant le goût des personnes. On la change de casserole, en mettant les membres des poulets les uns après les autres, et passant par-dessus la sauce à l'étamine. Au moment de servir, on met chauffer la fricassée, et on la lie avec une liaison de trois jaunes d'œufs, un jus de citron, ou un léger filet de vinaigre ou du verjus.

Cette description paraîtra bien longue; mais je l'ai crue nécessaire aux personnes qui n'ont pas appris à dépecer. On sait que le coup d'œil dépend de l'attention que l'on a mise pour ces différens morceaux, et que cela ne coûte que du soin, dont on est bien dédommagé, en ce que

cela facilite pour dresser sur le plat de la manière suivante :

On commence par placer les cous et les gésiers, les deux morceaux du haut des reins et les pates dans le milieu du plat; les quatre cuisses vis-à-vis l'une de l'autre; à côté de chacune des cuisses, une aile; ensuite les deux estomacs et les deux morceaux de croupion dans les intervalles. Ces douze morceaux ainsi placés, il ne reste plus que les quatre ailerons, qui doivent terminer le haut de la fricassée : on arrose avec la sauce toutes les parties, et on a soin que les champignons et petits ognons soient distribués également. On peut encore ajouter quelques écrevisses épluchées, ou des croûtons frits et glacés.

Nota. Tout ce qui est objet de viande dépecée doit être dressé sur le plat avec le plus grand soin : c'est de mettre les gros morceaux du ragoût les premiers, et leur donner le plus d'élévation possible; ensuite on met les différentes garnitures dessus, et l'on arrose également tout le ragoût; au lieu que s'ils étaient mis à plat, la sauce déborderait et ôterait le coup d'œil qui est si nécessaire dans un dîner.

Fricassée de poulet en 10 *minutes.* (Entrée.)

Passez les membres dans le beurre, ils sont bientôt cuits, retirez-les alors et mettez dans le beurre qui reste dans la casserole des champignons, du persil, échalotes hachées, sel, épices; passez un instant sur le feu, mouillez d'un verre de vin blanc : faites réduire cette sauce à bon

feu. Mettez-y les poulets pour les tenir chauds sans qu'alors la sauce continue à bouillir et dressez sur le plat.

Friture de fricassée de poulet. (Hors-d'œuvre.)

Prenez une fricassée de poulet desservie, enveloppez les membres avec la sauce et les garnissez de panure; cassez des œufs et les battez comme pour une omelette, trempez-y les membres et les repanez. Faites frire et servez avec persil frit.

Fricassée de poulet à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Procédez de même que pour les lapereaux.

Poulet au four. (Entrée.)

Faites crever une demi-livre de riz dans du bouillon et l'assaisonnez de bon goût; qu'il soit épais. Quand il est cuit, mettez-en une couche sur une tourtière, placez dessus une fricassée de poulet froide avec sa sauce, et arrangez-la avec soin; recouvrez de riz que vous dorez avec un jaune d'œuf, et faites cuire au four, ou sous le four de campagne.

Poulet à la tartare. (Entrée.)

Prenez un poulet gras; ôtez-en le cou et les pates, fendez-le du côté de l'estomac, ouvrez-le, aplatissez-le avec le couperet, mettez du beurre dans la casserole avec persil, ciboule hachés, sel et poivre; faites-y revenir et cuire ensuite votre poulet; un quart d'heure avant de servir, panez-le, mettez-le sur le gril à feu doux, retournez-le pour qu'il prenne une

belle couleur, et servez sur une sauce à la tartare, page 102.

Poulet sauté. (Entrée.)

Il se fait exactement comme le levraut sauté, page 179. Il a beaucoup plus de goût de cette façon qu'en fricassée.

Poulet à la paysanne. (Entrée.)

Depecez comme pour une fricassée; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux cuillerées d'huile d'olive; passez sur un feu vif, mettez-y revenir vos membres pour prendre belle couleur. Quand ils sont cuits à moitié, joignez une carotte coupée en liards, 2 ognons coupés en anneaux, et du persil en branches; mouillez de jus ou bouillon; faites mijoter un quart d'heure et servez.

Poulet à l'estragon. (Entrée.)

Hachez fin de l'estragon, et le maniez de beurre; mettez-le dans le corps du poulet, recousez et troussez-le; mettez-le dans une casserole où il doit baigner à moitié dans l'eau, avec sel, carottes, deux gros ognons, lard, un clou de girofle, très-peu de thym, une très-petite branche d'estragon sans feuilles, longue comme le doigt: faite cuire, et que le poulet soit très-blanc. Prenez de sa cuisson; et la faites réduire à glace pour faire une sauce bien colorée; ensuite mouillez-la d'un peu d'eau, et d'une autre partie de sa cuisson; liez-la avec un peu de fécule : mettez dedans des feuilles d'estragon coupées en 4. Servez le poulet bien blanc, et la sauce brune dessous, et dé-

corez les bords du plat avec des feuilles d'estragon.

Matelote de poulet et d'anguille. (Entrée.)

Coupez en quartiers un gros poulet gras; faites-le cuire entre des bardes de lard, avec bouillon, beaucoup de petits ognons et du sel; la cuisson faite, mettez dans une autre casserole une anguille coupée par tronçons, une demi-bouteille de vin, un bouquet garni, et le mouillement dans lequel les poulets ont cuit; faites cuire l'anguille et réduire à peu de sauce; dressez dans le plat les morceaux de poulet avec l'anguille, les petits ognons, avec des croûtons passés au beurre, et servez avec la sauce dessus.

Poulet à la parole. (Entrée.)

Mettez dans une casserole un poulet, après l'avoir flambé et vidé, et troussé les pates; mettez des tranches de lard dessus et dessous, ognons, carottes, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, sel, poivre; mouillez avec un peu de bouillon; faites cuire à petit feu; passez votre mouillement au tamis; dégraissez; mettez-y un morceau de beurre manié de farine, une bonne pincée de persil haché; faites lier sur le feu, et servez avec jus de citron ou filet de vinaigre.

Poulet farci. (Entrée et rôt.)

Après l'avoir vidé et flambé, vous le garnissez d'une farce de poisson, pag. 120, ou bien avec une farce de veau, comme la galan-

tine, page 204. On peut mêler avec ces farces, ou mettre seuls, des truffes et des champignons hachés cuits dans le beurre, et un jus de citron, ou des marrons grillés. Quand il est farci, vous le cousez et troussez, et le faites cuire comme le poulet à l'estragon, page 214, mais sans employer d'estragon : on fait la sauce de même. Pour plat de rôt, après l'avoir troussé, vous le mettez à la broche, et le servez sans sauce et sur son jus.

Poulet au beurre d'écrevisses. (Entrée.)

Votre poulet vidé, flambé et troussé, vous le faites cuire comme le poulet à l'estragon, page 214, mais sans estragon. Lorsqu'il est cuit, vous prenez de sa cuisson que vous mettez dans une petite casserole avec du beurre d'écrevisses; liez la sauce avec de la fécule, et la servez sous le poulet. La belle couleur amaranthe de la sauce, et le poulet bien blanc, font un plat d'un joli coup d'œil.

Poulet grillé dans son jus. (Entrée.)

Prenez un poulet que vous flambez et videz; troussez les pates en dedans; faites mariner avec de l'huile, persil, ognons en tranches, clous de girofle, sel, poivre. Après l'avoir laissé mariner 2 heures, couvrez-le de bardes de lard et de papier, avec tout son assaisonnement; faites griller à très-petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, les bardes, et tout ce qui pourrait tenir après; servez avec une sauce à la ravigote.

Poulet à la Marengo. (Entrée.)

Dépecez comme pour une fricassée et mettez à la casserole d'abord les cuisses et 5 minutes après les autres membres, avec plein une burette d'huile et du sel fin. Faites cuire dans cette huile et qu'il prenne couleur : un peu avant la cuisson terminée il faut ajouter un bouquet garni. On peut ajouter des champignons et des tranches de truffes. Tout étant cuit dressez sur le plat. Vous avez préparé une sauce à l'italienne, page 105. Joignez-y peu à peu et en remuant l'huile où a cuit le poulet; versez sur le poulet que vous avez tenu chaudement. Ornez, si vous voulez, d'œufs frits et de croûtons.

Les *poulardes* sont de jeunes poules engraissées. Pour qu'elles soient bonnes, il faut qu'elles n'aient point encore pondu.

Les *chapons* sont de jeunes poulets chaponnés et engraissés; il faut qu'ils soient tendres, gras, bien nourris et de 7 à 8 mois.

On sert les chapons et les poulardes de presque toutes les façons convenues pour les poulets gras.

Poularde à la tartare. (Entrée.)

Comme le poulet, page 213.

Poularde en matelote. (Entrée.)

Comme le poulet, page 215.

Poulet ou poularde aux truffes. (Rôt.)

Vous préparez comme la dinde aux truffes et faites rôtir de même. Il leur faut moins de temps pour se parfumer.

Chapon au riz. (Entrée.)

Votre chapon troussé, vous le mettez dans une casserole où il doit baigner presque entièrement dans l'eau, avec sel, peu de thym, laurier, un clou de girofle, 3 gros ognons, une carotte, du lard gras : faites cuire. Vous faites cuire ensuite un quarteron de riz dans la moitié de la cuisson, avec un peu de bouillon. Prenez aussi de la cuisson que vous faites réduire à glace pour colorer le chapon; mettez le reste de la cuisson dans le riz, après l'avoir lié avec de la fécule. Servez-le sous le chapon, et glacez le tout avec la petite sauce.

Chapon au gros sel. (Entrée.)

Un chapon étant vidé, flambé et troussé, vous le mettez cuire comme celui au riz. Faites réduire de même le jus de la cuisson pour colorer la sauce; vous la mouillez ensuite avec moitié eau, la liez avec de la fécule, et la servez sous le chapon qui doit être bien blanc. Pour le conserver blanc, versez un peu de jus de citron sur la poitrine, en le mettant dans la casserole, ou bien couvrez-le d'un rond de papier sous le couvercle de la casserole. Si on ne veut pas faire glacer la sauce, on sert tout simplement de la cuisson sous le chapon, mais le mieux est qu'elle soit colorée. On ne met jamais un chapon au gros sel dans le pot.

Chapon rôti. (Rôt.)

Flambez, épluchez et videz; troussez les pates en dedans; ficelez et le couvrez de bar-

des de lard; mettez-le à la broche, et arrosez-le avec son jus : quand il est cuit, dressez sur un plat, et servez-le avec cresson assaisonné de sel et vinaigre.

COQ ET POULE.

Ils sont excellens pour faire de bon bouillon et de la gelée pour les malades. On s'en sert aussi pour faire de bon consommé, qui donne du corps à toutes sortes de sauces et ragoûts.

Poule aux ognons. (Entrée.)

Vous troussez une poule et la mettez dans la casserole où elle doit baigner dans l'eau; mettez sel, carottes, 3 gros ognons, 2 clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym et du lard. Vous les faites cuire 6 ou 7 heures. Faites glacer 12 à 15 petits ognons dans une casserole avec du beurre sur un feu doux; mettez-y, quand ils sont glacés, gros comme une noix de sucre, mouillez-les avec un peu de la cuisson de la poule, liez la sauce des ognons avec de la fécule et servez la poule bien blanche et les ognons autour.

Poule au riz. (Entrée.)

Faites-la cuire au pot, et conduisez du reste comme le chapon au riz, page 218.

Poule en fricassée de poulet. (Entrée.)

C'est le moyen d'utiliser une poule que vous avez fait cuire au pot. Il faut la faire mariner dans une forte marinade.

Poule frite. (Entrée.)

Vous pouvez encore utiliser une poule cuite

au pot en la mettant mariner et frire avec pâte ou panure.

Poule en daube. (Entrée.)

Une poule bien engraissée est très-bonne cuite en daube comme la dinde.

DINDON OU POULET D'INDE.

Des Indes occidentales : Amérique. Apporté à la fin du 17e. siècle par les jésuites qui en élevaient une très-grande quantité dans leurs fermes.

Il faut préférer pour la table celui qui est jeune, tendre et gras, dont la peau est blanche et les pates noires. On préfère, pour la délicatesse, la femelle au mâle.

Dindon à la broche et farci. (Rôt.)

On le barde, et il faut une heure et demie pour le faire rôtir parfaitement. On peut le farcir d'un hachis de toutes sortes de viandes mêlées de chair à saucisse, et, si on veut, de marrons rôtis. On fait aussi une farce d'une grande quantité de champignons, foie, persil, ciboules, le tout haché; on le sert rôti sur du cresson assaisonné de sel et de vinaigre.

Dinde aux truffes. (Rôt.)

Il faut avoir une dinde grasse et très-fraîche; flambez, videz; s'il vous arrivait de crever l'amer ou les intestins, lavez l'intérieur du corps. Lavez avec une brosse dans plusieurs eaux, et pelez 3 ou 4 livres de truffes; hachez une poignée des moins belles; hachez une livre

de lard bien gras, que vous mettez avec les truffes hachées et les pelures dans une casserole; mettez-y aussi celles qui sont entières, sel, poivre, épices, une feuille de laurier; laissez sur un feu doux pendant 3 quarts d'heure; retirez vos truffes; sautez-les, et les laissez presque refroidir; mettez-les dans le corps de la dinde; recousez les ouvertures; laissez-la se parfumer de 4 à 8 jours, selon le temps plus ou moins froid ou chaud, bardez-la; mettez-la à la broche, enveloppée de papier fort et beurré : 2 heures suffisent pour la cuisson; quand elle est achevée, ôtez le papier, faites prendre couleur 5 minutes, et servez.

Une dinde ainsi préparée est excellente en daube ou braise, cuite comme la dinde en daube ci-dessous.

Dinde en daube. (Entrée.)

On choisit de préférence une vieille dinde; lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboules, thym hachés; vous la farcissez si vous voulez comme la dinde à la broche; cousez et ficelez; mettez-la dans une daubière, avec tranches de lard, et une moitié de pied de veau, sel, poivre, ognons, carottes, bouquet garni, clous de girofle, thym, laurier, une gousse d'ail; mouillez de 3 verres de bouillon et de 2 cuillerées d'eau-de-vie, couvrez la marmite de son couvercle en entourant le bord d'un torchon humide; faites cuire à petit feu, et ayez soin de la retourner au milieu de la cuisson : quand elle est cuite, retirez du feu, dégraissez la sauce et la passez au tamis; dres-

sez votre dinde dans le plat, et servez la garniture autour. Il faut bien 5 heures pour la cuisson. L'usage le plus agréable d'une dinde en daube est de la servir froide avec sa gelée.

Dindon dans son jus. (Entrée.)

Troussez un dindon, après l'avoir flambé et vidé; passez-le dans le beurre; foncez une casserole de tranches de veau; mettez le dindon dessus, l'estomac en dessous; couvrez de bardes de lard : mouillez avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet; faites cuire à très-petit feu; passez la sauce au tamis; dégraissez et servez sur le dindon.

Ce que nous avons dit pour l'oie, page 180, peut se pratiquer pour la conservation des membres du dindon.

Abatis de dindon en fricassée de poulet. (Entrée)

Vous l'accommodez comme la fricassée de poulet, page 201.

Abatis de dindon en haricot. (Entrée.)

Coupez par morceaux, faites revenir; saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon ou de l'eau, poivre, sel, bouquet garni; faites cuire; ajoutez des navets auxquels vous avez fait prendre couleur dans le beurre; dégraissez. Vous pouvez ajouter des pommes-de-terre ou des marrons rôtis.

Du dindonneau.

Le dindonneau se sert à la broche et bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté; il faut une heure pour la cuisson. Quand il est cuit et refroidi,

ce que l'on a desservi de table sert à faire différentes entrées; on le met en blanquette, à la béchamel; les cuisses se mettent sur le gril et se servent avec une sauce Robert.

Dindonneau gras farci de truffes. (Rôt.)

Prenez un dindonneau bien gras, que vous flambez et videz; faites une farce avec son foie, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, lard, le tout haché; liez avec jaunes d'œufs; remplissez-le en entier de cette farce; cousez-le, pour qu'elle n'en sorte pas; mettez à la broche couvert de bardes de lard.

POISSON DE MER.

Bleu ou court-bouillon pour toutes sortes de poissons.

On le lave bien; on le met ensuite sans l'écailler dans un plat profond, et on l'arrose de vinaigre rouge bouillant; on recouvre aussitôt hermétiquement le plat; quelques secondes après on le découvre et on le met dans un chaudron ou une poissonnière pleine d'eau bouillante; assaisonnez de sel, poivre, clou de girofle, feuilles de laurier, ognons en tranches et gousses d'ail. Dès que le poisson est cuit, on ôte le vase du feu, on y verse un verre d'eau froide, et on l'y laisse jusqu'à l'instant où il faut le servir. Servez sur une serviette ployée. Ceci est un *bleu* ou *court-bouillon bleu :* dans le *court-bouillon* simple on emploie du vinaigre blanc.

Autre court-bouillon au vin.

Lavez et écaillez votre poisson, et le placez

dans la poissonnière; remplissez-la de vin ordinaire, mais qui ne soit pas frelaté, sel, poivre, ail, ognons coupés en tranches, clous de girofle, thym, laurier, lard gras ou du beurre, et un peu d'huile d'olive si c'est en maigre. La poissonnière accrochée à la crémaillère, sur un feu clair, on laisse prendre le feu au vin, et c'est ce qui donne le meilleur goût au poisson. On laisse réduire le court-bouillon aux deux tiers, on retire le poisson, on le fait bien égoutter, et on le sert sur un plat d'une forme convenable, et sur une serviette ployée. Ce court-bouillon se conserve très-bien; on doit seulement remplir la poissonnière de vin chaque fois qu'on la fait servir. Il est supérieur à tous ceux que l'on peut faire avec du vinaigre.

SAUMON.

Saumon au bleu. (Rôt.)

Vous le faites cuire au bleu comme ci-dessus, et le servez avec une sauce à l'huile et au vinaigre dans une saucière.

Saumon en fricandeau. (Entrée.)

Coupez par tranches, piquez-le et faites-le cuire dans une braise comme il est indiqué au fricandeau de veau, page 135, et finissez-le et le servez de même, ou bien avec une sauce tomate, poivrade ou italienne.

Saumon en papillotes. (Entrée.)

Coupez-le par tranches et le traitez de même que les côtelettes de veau en papillotes, page 134.

Saumon à la genevoise. (Entrée.)

Mettez dans la casserole une bonne tranche de saumon avec champignons, échalotes et persil hachés, sel, épices, mouillez de vin rouge et bouillon. Etant cuit, maniez dans une casserole un morceau de beurre avec 2 cuillerées de farine que vous mouillez avec la cuisson du saumon, faites bouillir et réduire; versez-la sur le saumon.

Escalopes de Saumon. (Entrée.)

Coupez en rond, autant que possible, de minces tranches de saumon, et mettez-les dans la casserole avec du beurre; faites-les sauter. Etant cuites, vous les dressez en couronne sur le plat avec une sauce italienne, page 105.

Saumon, sauce aux câpres. (Entrée.)

Prenez plusieurs tranches de saumon frais, que vous faites mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel et poivre; enveloppez-les dans du papier avec toute leur marinade; faites cuire sur le gril; ôtez le papier, et dressez sur le plat; servez sur une sauce blanche aux câpres.

Saumon en magnonnaise. (Entrée.)

Mettez un verre de vin blanc dans une casserole, tranches minces d'ognons, carottes, champignons, bouquet garni, sel, poivre, épices : ajoutez un verre de vin blanc et votre saumon. La cuisson finie, laissez refroidir et servezsur une sauce magnonnaise verte, p. 104.

Salade de saumon. (Entremets.)

Cuit comme le précédent, vous coupez les morceaux minces comme une pièce de 5 francs et les dressez sur le plat en couronne : garnissez et ornez d'un cordon de cœurs de laitues, œufs durs, filets de carottes cuites et de cornichons, filets d'anchois, câpres. Faites une ravigote froide, page 101, et la versez sur le tout de manière à l'assaisonner.

Saumon à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

On le prépare à la maître-d'hôtel comme le maquereau.

Saumon à la broche. (Rôt.)

Vous le faites rôtir à la broche comme l'anguille, arrosez-le pendant la cuisson avec de l'huile ou du beurre; ayez soin de le ficeler et de l'arrêter pour l'assujettir à la broche. Quand il est cuit, vous le servez avec une sauce blanche aux câpres, page 98, ou une magnonnaise verte, page 104.

Le *saumon* peut encore être servi de plusieurs autres manières telles que en pâté chaud, en croquettes. On peut aussi accommoder plusieurs sortes de poissons des différentes manières indiquées pour le brochet.

TRUITE.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent entre elles par leur grosseur et leur couleur; la saumonée est plus grande que les autres.

Les grosses truites se servent comme le saumon, page 224.

Petite truite à la genevoise. (Entrée.)

Faites cuire au court-bouillon au vin, page 223. Mettez à la casserole un morceau de beurre avec champignons, persil et échalotes hachés. Lorsque ces fines herbes sont revenues un instant sur le feu, ajoutez une croûte de pain, cuite dans le court-bouillon et passée en purée, délayez avec du court-bouillon passé au tamis. Égouttez la truite, et servez sur la sauce.

Truites frites. (Entremets.)

Il ne faut pas qu'elles pèsent plus d'un quarteron. Quand elles sont frites dans de l'huile d'olive saupoudrées de sel et que le plat est orné de tranches de citron, ce mets, dit l'auteur de la *Physiologie du goût*, est digne d'un cardinal.

ESTURGEON.

Esturgeon. (Entrée.)

On peut le préparer de la même façon que le saumon.

THON.

Le thon est un poisson de mer qui s'expédie tout mariné.

On le mange ordinairement en salade (*hors-d'œuvre*). Pour le servir en *entrée*, dressez-le sur le plat avec beurre, persil, ciboules hachés; panez de mie de pain et faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière.

Dans les lieux où l'on peut s'en procurer de frais, on l'accommode comme le saumon frais.

TURBOT ET BARBUE. (Relevé et Rôt.)

Videz-le, lavez-le et nettoyez l'intérieur du

corps, faites une incision du côté noir jusqu'au milieu du dos, relevez les chairs des deux côtés et enlevez un morceau d'arêtes de 3 joints ou nœuds, ce qui donnera de la souplesse et empêchera qu'il ne se fende; arrêtez la tête avec une aiguille à brider et de la ficelle passée entre l'arête et l'os de la première nageoire.

Mettez de l'eau dans un chaudron, autant qu'il en faudra pour cuire le poisson, du sel, vingt feuilles de laurier, une poignée de thym, autant de persil, 10 ognons coupés par tranches, faites bouillir le tout un quart d'heure, passez-le au tamis et laissez reposer. Il faut avoir une turbotière, sorte d'ustensile de la forme losange du turbot, et qui a un fond mobile nommé *feuille* pour l'enlever; placez-y votre poisson et frottez-le de jus de citron du côté blanc. Si vous ne voulez pas employer du jus de citron vous mettez une ou 2 pintes de lait et versez dessus votre court-bouillon quand il est bien éclairci. Faites mijoter sans bouillir pendant une heure, et plus s'il est très-gros. Si c'est en été il faut le faire partir à feu vif, car à feu doux il pourrait se corrompre; sitôt qu'il commence à frémir vous couvrez le feu et faites mijoter. Couvrez, pendant la cuisson, d'un papier beurré pour l'empêcher de noircir. La cuisson faite, vous le retirez 5 minutes avant de servir, le mettez égoutter et l'arrangez sur un plat, le ventre en dessus, et posé sur une serviette. Coupez les extrémités des barbes et le bout de la queue. Masquez les déchirures, s'il y en a, avec du persil. Vous servez

dans une saucière une sauce aux câpres, et les débris se mangent à l'huile.

Turbot et barbue au gratin. (Entrée.)

On les fait comme les merlans et limandes.

Salade de turbot. (Entrée.)

Comme la salade de saumon, page 226.

RAIE.

Raie à la sauce blanche. (Entrée.)

Après l'avoir vidée et lavée, faites-la cuire à l'eau bouillante, avec du vinaigre, bouquet de persil, poivre et sel; ne lui faites faire que 2 bouillons, pour qu'elle ne cuise pas trop; retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher, coupez les bords pour la propreté. Au moment de servir, égouttez-la et versez dessus une sauce aux câpres, page 98.

Raie au beurre blanc.

Il faut, pour cette manière d'accommoder, avoir de la raie d'une grande fraîcheur; faites fondre dans le plat que vous devez servir un morceau de beurre très-frais, avec sel, poivre, un filet de verjus; mettez dessus votre raie, cuite comme la précédente, et servez chaud.

Raie frite. (Entrée.)

La raie étant cuite comme ci-dessus, vous la coupez par morceaux, la faites mariner avec sel, vinaigre, persil en branches : égouttez-les sur un linge et trempez chaque morceau dans la pâte à frire. Faites frire de belle couleur, servez garni de persil frit et, si vous voulez, une sauce poivrade ou une sauce italienne.

Raie au beurre noir. (Entrée.)

Faites-la cuire comme la précédente ; mettez-la sur le plat que vous devez servir ; assaisonnez de sel et poivre ; faites fondre dans la poêle un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il soit très-chaud ; faites-y frire du persil, et versez le tout sur la raie ; faites ensuite chauffer dans votre poêle une cuillerée de vinaigre que vous versez aussi sur le plat ; servez chaud.

Raie à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Elle se fait cuire comme les précédentes, et se sert sur une sauce à la maître-d'hôtel.

MORUE.

Morue salée au blanc. (Entrée.)

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, des grands feuillets ; faites-la dessaler dans l'eau 3 jours, s'il le faut ; il faut la laver après l'avoir écaillée ; faites-la cuire un moment dans l'eau ; quand elle sera prête à bouillir, écumez-la et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout ; couvrez-la et la laissez ainsi pendant un quart d'heure ; retirez-la de l'eau ; mettez-la égoutter ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, muscade et poivre ; délayez avec un peu de lait ; mettez-y après la morue pour lui faire prendre du goût, et servez.

Morue à la béchamel. (Entrée.)

Après l'avoir fait cuire, comme la précédente, vous la mettez 5 minutes dans une *Béchamel*. Voyez page 97.

Morue au fromage. (Entrée.)

C'est la morue à la béchamel à laquelle vous ajoutez du fromage de gruyère et de parmesan rapés : dressez-la sur le plat et la panez avec moitié miettes de fromage et de pain ; arrosez de beurre et faites prendre couleur au moyen du four.

Morue au gratin. (Entrée.)

Cuite comme les précédentes, tirez la chair par petits morceaux : ajoutez, beurre, persil, sel, poivre, épices, 3 à 4 cuillerées à dégraisser de béchamel que vous mêlez avec la morue et liez de jaunes d'œufs; arrangez-la sur le plat : saupoudrez de chapelure ou mie de pain, arrosez de beurre, et garnissez le tout de croûtons trempés dans le beurre fondu. Faites prendre couleur au four de campagne.

Morue à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Quand vous l'avez fait cuire comme ci-dessus, vous la mettez sur un plat avec du persil, ciboule hachés, gros poivre, muscade râpée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus ou vinaigre ; faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

Morue à la sauce aux câpres. (Entrée.)

Faites cuire comme la morue au blanc, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce blanche avec des câpres et des anchois pilés.

Morue aux pommes-de-terre. (Entrée.)

Vous la faites cuire de la même manière, et

préparer avec la même sauce que la précédente, vous y ajoutez des petites pommes-de-terre cuites à l'eau salée, coupées par morceaux, et vous en supprimez, si vous voulez, les câpres et les anchois.

La *morue* se mange aussi à l'*huile et au vinaigre*.

Cabillaud ou morue fraîche à la vraie hollandaise. (Entrée.)

Mettez sur le feu à l'eau froide un morceau de cabillaud, avec les tranches d'un citron sans pepin, sel, tranches d'ognon, thym, laurier, un morceau de beurre; quand il sera cuit, faites cuire dans la même eau 12 à 15 pommes-de-terre; dressez sur le plat, les pommes autour, et masquez d'une sauce hollandaise faite d'un quarteron de beurre mêlé d'une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, muscade, 3 jaunes d'œufs : mouillez d'un peu d'eau tiède, tournez sans laisser bouillir; ajoutez une cuillerée de vinaigre et servez.

MAQUEREAU.

Maquereau frais à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Videz et essuyez proprement votre maquereau, fendez-le par le dos, faites-le mariner une demi-heure au moins, et même quelques heures si vous en avez le temps, dans un peu d'huile assaisonnée de poivre et sel; faites griller, et arrosez avec la marinade. Dressez-le sur le plat, garnissez le dedans de beurre frais manié de persil, sel, poivre; faites chauffer

le plat légèrement, et servez avec un jus de citron ou un filet de vinaigre.

On peut, pour éviter que les maquereaux ne crèvent en grillant, les envelopper avec la marinade dans un bon papier huilé.

Maquereau frais au beurre noir. (Entrée.)

On le fait griller comme le précédent. On le dresse sur le plat, on fait fondre dans la poêle un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'il soit très-chaud; faites-y frire du persil, et versez le tout sur le maquereau; faites ensuite chauffer dans votre poêle une cuillerée de vinaigre que vous versez aussi sur le plat; servez chaud.

Maquereau à l'huile. (Entremets.)

Cuit sur le gril, on le mange froid à l'huile et au vinaigre.

Maquereau à la sauce tomate. (Entrée.)
——— *à la tartare.* (Entrée.)
——— *en magnonnaise.* (Entrée.)

Ces trois façons se préparent comme les harengs ci-après.

Maquereau salé. (Entremets.)

On le sert absolument comme les harengs salés, page 235.

HARENG.

Harengs frais à la sauce blanche. (Entrée.)

Videz, écaillez et nettoyez vos harengs, mettez-les sur un gril que vous aurez fait chauffer d'avance, pour éviter qu'ils ne s'y attachent : quand ils sont bien cuits, vous les

servez avec une sauce blanche, à laquelle vous pouvez ajouter des câpres.

Harengs frais à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Nettoyez et faites-les griller comme les précédens, fendez-leur le dos, dressez-les sur le plat, et garnissez le dedans du corps avec du beurre manié de persil, sel fin, poivre; faites chauffer le plat un peu pour servir chaud, et ajoutez jus de citron ou filet de vinaigre.

Harengs frais à la moutarde. (Entrée.)

Faites-les griller comme il est indiqué pour ceux à la sauce blanche, servez-les très-chauds sur le plat, et la sauce suivante dans une saucière : mettez ensemble dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de bouillon, une pincée de farine, du sel, une cuillerée de moutarde; faites lier sur le feu.

Harengs frais à la sauce tomate. (Entrée.)

Étant grillés, vous les servez sur une sauce tomate, page 104.

Harengs frais à la tartare. (Entrée.)

Vous prenez les filets que vous faites mariner; panez-les et les faites griller; vous les servez ensuite sur une sauce tartare, page 102.

Harengs frais en magnonnaise. (Entrée.)

Préparant les filets comme ci-dessus vous les servez sur une magnonnaise, page 104.

Harengs frais frits. (Entremets.)

Il faut les vider, écailler, nettoyer, les fari-

ner, les mettre dans une friture bien chaude, et servir saupoudrés de sel fin et garnis de persil frit.

Harengs salés. (Hors-d'œuvre.)

On les fait dessaler 24 heures, et on les mange en salade avec beaucoup de fourniture, après les avoir fait cuire dans de l'eau, et en avoir ôté les écailles, la tête, la queue et les arêtes. Cuits de la même manière, on les sert sur de la purée.

Harengs saurs. (Hors-d'œuvre.)

On les mange ordinairement grillés et assaisonnés d'huile seulement, ou en salade avec de la fourniture.

Harengs saurs en caisse. (Entrée.)

Faites une caisse de papier, garnissez-en le fond avec des petits morceaux de beurre, persil, ciboules hachés, champignons coupés en petits morceaux; mettez dessus les filets de vos harengs sans tête, peau, queue, ni arêtes, couvrez d'un autre lit de beurre et de champignons, persil, ciboules, poivre; ajoutez de la chapelure, et faites griller de belle manière. C'est un très-bon mets pour les déjeuners.

Harengs saurs panés grillés. (Hors-d'œuvre.)

Ouvrez-les par le dos, et ôtez la tête, la queue et les arêtes; trempez dans du beurre ou de la graisse tiède, panez des deux côtés; retrempez et repanez, avec des fines herbes dans la panure. Faites griller et servez arrosé d'huile en abondance.

LIMANDES, SOLES, CARRELETS ET PLIES.

Ils s'accommodent tous de la même façon : on les vide et on les lave bien, on les farine et on les fait frire à feu clair dans une friture bien chaude, sans quoi le poisson serait mollasse. On le retire de la friture quand il est bien cuit, et on sert après avoir saupoudré de sel. (*Entremets.*) Il faut enlever la peau du dos de la sole avant de la faire frire.

Soles, limandes, carrelets et plies au gratin. (Entrées.)

Quand on les a bien nettoyés, lavés et essuyés, on met du bon beurre manié de farine dans le plat qu'on doit servir, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché avec sel et poivre, et on arrange son poisson dessus. On fait le même assaisonnement par-dessus le poisson qu'on a fait en dessous; on ajoute un demi-verre de vin blanc, ou une cuillerée d'eau-de i, on couvre bien son plat, et on fait cuire sur un fourneau; quand il est cuit, on sert à courte sauce. On peut mettre de la chapelure, et faire cuire sous un four de campagne.

Filets de sole, etc., en salade. (Entremets.)

Vous les parez et dressez sur le plat garni comme pour le saumon en salade, page 226. On prend pour cela ceux qui ont été frits.

Ces poissons se servent encore à la maître-d'hôtel, à la *tartare*, aux *tomates*, en *magnonnaise*, comme les harengs.

MERLAN.

Merlans frits. (Entremets.)

Videz-les, laissez-leur les foies, incisez-les

légèrement en 5 ou 6 endroits de chaque côté; trempez-les dans la farine, et faites frire à feu vif; servez sur une serviette ployée.

Merlans au gratin. (Entrée.)

On peut encore les servir au gratin, comme il est expliqué aux *Soles*, *Limandes*, etc.

Merlans grillés. (Entrée.)

Incisez-les comme les précédens, et faites-les mariner avec huile, persil, ciboules, échalotes hachés, sel, poivre; faites griller sur un feu vif, et arrosez avec le restant de la marinade; étant cuits, vous les servirez avec une sauce blanche aux câpres.

Les merlans se servent aussi à la *maître-d'hôtel*, à la *sauce aux câpres*, à la *tartare*, aux *tomates*, en *magnonnaise*, comme les harengs.

VIVE.

Manière de l'accommoder. (Entrée.)

Écaillez et videz des vives, commencez par ôter le piquant, lavez-les et incisez-les légèrement des 2 côtés; faites mariner avec de l'huile, sel, poivre; faites griller en les arrosant avec leur marinade. Les vives se servent avec sauce à la ravigote, hachée, magnonnaise, etc.

ROUGETS.

Rouget à l'huile. (Entremets.)

Faites un court-bouillon avec de l'eau, du vinaigre, ognons, racines, un bouquet de persil, ciboules, un peu de beurre; faites-le cuire une demi-heure; mettez dedans les rougets: il ne faut qu'un moment pour la cuisson; retirez-les pour lever doucement l'écaille sans

toucher à la tête, et servez-les pour manger à l'huile et au vinaigre.

Rougets grillés. (Hors-d'œuvre.)

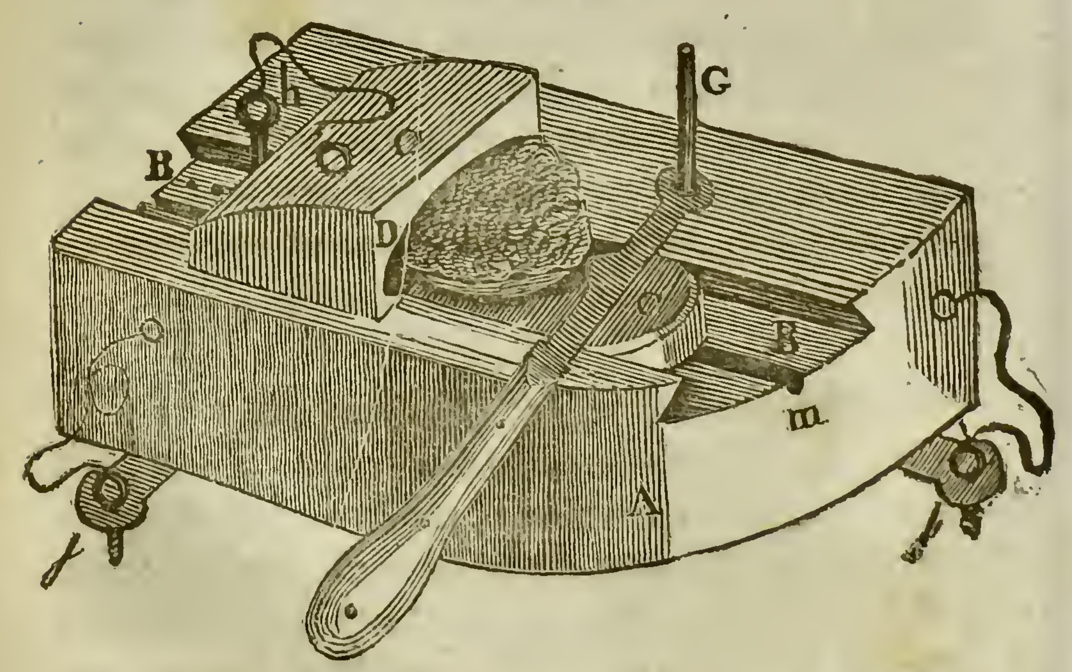
Coupez la tête, videz et nettoyez; passez-les dans le beurre avec persil, ciboules, échalotes hachés, sel, poivre; panez-les de mie de pain; faites griller.

On les accommode aussi *en matelote* et *au gratin*, comme les merlans.

HUITRES.

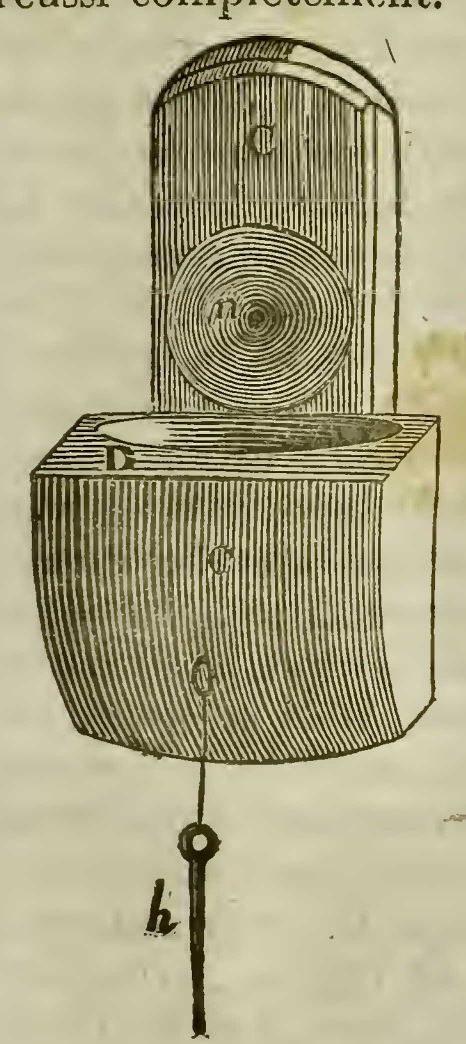
Pour bien servir les huîtres on doit les ouvrir, les détacher de la coquille de dessous et les recouvrir de leur coquille, afin de les conserver parfaitement fraîches, même quand on ne les ouvre qu'au moment de les servir, mais à plus forte raison quand, par accident, on éprouve quelque retard.

Écaillère.



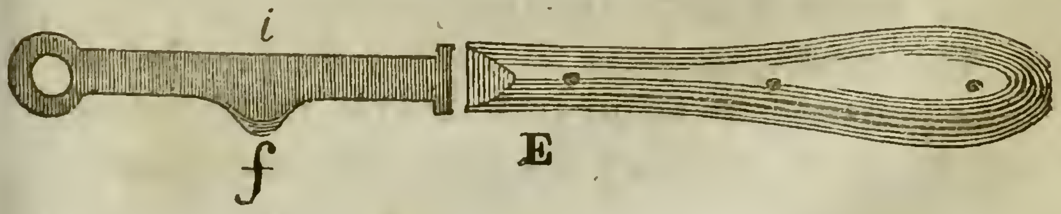
Ouvrir les huîtres est une chose difficile et même fatigante pour les personnes qui n'y

sont pas habituées. On nous saura gré, sans doute, de faire connaître un moyen qui évite ces inconvéniens, moyen que nous avons cherché tout exprès pour être utile aux amateurs, et dans la recherche duquel nous avons réussi complétement.



A est un socle de chêne, hêtre ou autre bois dur; on pratique sur cette pièce qui a 12 pouces de longueur, 6 pouces de largeur et 3 pouces et demi d'épaisseur, ou moins, si l'on veut, une coulisse B de 3 pouces de largeur dans laquelle on ajoute une main C de même bois.

Une entaille D est faite pour recevoir l'huître.



On fait fabriquer un couteau E dont la par-

tie *f* seulement est coupante; il a au dos 2 lignes d'épaisseur, et s'amincit jusqu'en *f*; la longueur de la lame est de 4 pouces et demi et le manche, rond, a 7 pouces. A l'extrémité est un trou ou anneau de 5 lignes de diamètre intérieur, qui sert à le placer sur un pivot de fer G, de près de 2 pouces hors du socle et de 3 lignes et demie de diamètre. C'est le point d'appui pour ouvrir l'huître que l'on avance à la distance nécessaire en faisant marcher la main C dans la coulisse. On arrête cette main au moyen d'une cheville de fer *h* que l'on place dans un des trous pratiqués dans la coulisse. On empoigne le manche du couteau avec une main ou même les deux, et en entrant le couteau jusqu'à la moitié de la lame dans ce que l'on peut appeler la charnière de l'huître on la rompt, ce qui est l'opération qui seule exige de la force ou de l'adresse, et qui ici ne cause aucune fatigue aux poignets. Ainsi rompue , on la met de côté et on continue l'opération sur les autres. Ensuite, on les reprend l'une après l'autre pour détacher les nerfs, avec un couteau ordinaire arrondi du bout. Le socle s'attache solidement sur la table de cuisine, au moyen des pates *jj* en fer, vissées sous le socle. Deux simples pitons servent à fixer momentanément ces pates à la table où il n'y a, pour cela, que deux trous à faire avec une vrille.

On pratique dans le milieu de la coulisse une gouttière *m* et un trou dans la main creusée en *n*, pour égoutter les eaux des coquillages.

Sauce froide pour les huîtres. (Hors-d'œuvre.)

Hachez très-fin des échalotes que vous mêlez dans du vinaigre avec du poivre; vous en versez sur chaque huître.

Coquilles d'huîtres. (Hors-d'œuvre.)

Ouvrez 4 douzaines d'huîtres, détachez-les de leurs coquilles et les faites jeter un seul bouillon dans leur eau : égouttez-les; mettez à la casserole un morceau de beurre, champignons, persil et échalotes hachés : faites revenir; ajoutez une cuillerée à bouche de farine et délayez le tout avec du jus, du bouillon et un demi-verre de vin blanc : faites cuire et réduire cette sauce et mettez-y les huîtres. Vous réservez une douzaine de coquilles les plus grandes et les plus propres que vous avez lavées, mettez 4 huîtres et de la sauce dans chaque, couvrez-les de chapelure et arrosez d'un peu de beurre. Au moment de servir mettez-les sur le gril et posez la pelle rouge dessus, ou bien le four de campagne très-chaud.

Huîtres grillées. (Hors-d'œuvre.)

Ouvrez les plus grosses et placez sur chacune un petit morceau de beurre manié de persil et épices et les mettez sur un gril; lorsqu'elles commencent à bouillir, dressez-les sur le plat et servez.

Autres.

Détachez-les de leurs coquilles et les faites jeter un bouillon dans leur eau : retirez-les et les sautez, sans qu'elles bouillent, avec un morceau de beurre, persil, gros poivre, jus

de citron. Mettez-en 4 dans chaque coquille bien lavée, mettez-les sur le gril et les retirez au moment où elles jettent un bouillon.

MOULES.

On doit les choisir fraîches et avoir soin qu'elles ne contiennent pas de crabes, qui sont de petits crustacés très-malfaisans.

Moules à la poulette. (Entrée.)

Après les avoir bien lavées, ratissez leurs coquilles, égouttez-les, mettez les à sec dans une casserole sur un bon feu pour les faire ouvrir, ôtez une coquille à chacune, et dressez-les à mesure dans un plat; faites une sauce à part avec un morceau de beurre, une pincée de farine; liez de jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre, et versez sur vos moules; faites chauffer un moment le plat, et servez.

Moules aux fines herbes. (Entrée.)

Après les avoir préparées comme les précédentes, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre et les moules, une bonne pincée de fines herbes, poivre, sel; sautez-les et les faites cuire un demi-quart d'heure.

ÉCREVISSES DE MER, HOMARS ET CRABES.
(Hors-d'œuvre.)

Ils se préparent tous de la même façon : faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel, poivre, vinaigre, persil, ciboules, thym, laurier; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu

de beurre pour leur donner belle couleur; cassez-leur les pates; fendez et ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu; servez-les froids sur une serviette et les grosses pates autour.

ALOSE.

Alose au bleu. (Rôt.)

Faites cuire une alose au bleu, page 223, écaillée ou sans être écaillée, après l'avoir vidée, bien lavée, et servez-la de cette façon avec une magnonnaise, page 104, dans une saucière, ou pour manger à l'huile.

Alose à l'oseille. (Entrée.)

Vous la faites mariner avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, le tout entier; faites griller; arrosez en cuisant avec le restant de la marinade, et servez sur une farce d'oseille.

ANCHOIS. (Hors-d'œuvre.)

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on confit au sel. Après les avoir bien lavés, on les ouvre en 2 pour en ôter l'arête; ils servent ordinairement à garnir des salades et pour mettre dans des sauces.

On les sert aussi frits après les avoir fait dessaler; vous les trempez dans une pâte qui ne soit pas trop liquide; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour *entremets*. Etant tout frais pêchés, on les fait frire.

Salade d'anchois. (Hors-d'œuvre.)

Nettoyez des anchois dont vous ne conser-

vez que les filets; ayez des jaunes d'œufs durs que vous hachez; hachez-en aussi les blancs; hachez encore de la fourniture de salade. Vous arrangez tout cela sur un hors-d'œuvre par petits carrés, en mélangeant les couleurs avec goût; assaisonnez d'huile et un peu de vinaigre.

SARDINE. (Hors-d'œuvre.)

Les sardines sont de petits poissons de mer, assez semblables à l'anchois, quoiqu'elles soient un peu plus épaisses et plus grosses. Quand elles sont fraîches, elles s'accommodent ainsi : on les écaille, on les lave et on les fait cuire sur le gril; faites une sauce avec beurre, un peu de farine, filet de vinaigre; un peu de moutarde, sel, poivre, un peu d'eau; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur vos sardines. Lorsqu'elles sont salées, on les passe dans la casserole avec du beurre frais, et on les sert de suite. Fraîches pêchées, on les fait frire.

ÉPERLANS.

Manière de les accommoder.

Il ne faut point les vider; lavez-les et les essuyez bien entre 2 linges; farinez-les et les faites frire à grand feu.

On peut les paner et frire et les servir sur une sauce italienne. (Entremets.)

POISSON D'EAU DOUCE.

Matelote. (Entrée et relevé de potage.)

Prenez carpe, anguille, brochet, lotte, etc.,

ce que vous avez ; vous les écaillez et videz. Si vous employez des lamproies, lottes ou tanches, il faut les limoner comme il est dit pour la tanche, page 250. Faites un roux d'un bon morceau de beurre, une bonne cuillerée de farine et une petite pincée de sucre en poudre pour le faire plus beau. Faites glacer 12 ou 15 petits ognons dans ce roux ; mouillez avec de l'eau et un demi-verre de bon vin rouge. Mettez votre poisson coupé par tronçons, du sel, une gousse d'ail, demi-feuille de laurier, un clou de girofle, champignons ; placez les petits ognons en dessus, pour qu'ils ne fondent pas ; faites cuire 2 heures sans que le feu aille trop fort. Si la carpe a des laitances, on les fait cuire seulement 5 minutes avant de servir. On a fait griller des croûtons de pain que l'on fait baigner dans la sauce. Servez en pyramide, les ognons et les croûtons autour, et les laitances en dessus. En gras, on met des damiers ou carrés de lard. Au moment de servir, on ajoute à la sauce un petit morceau de sucre et un morceau de beurre.

Matelote à la marinière. (Entrée.)

Ecaillez et videz des poissons que vous aurez, comme il est dit pour la matelote ci-dessus. Mettez les poissons par tronçons, dans un très-petit chaudron à matelote, avec une gousse d'ail, demi-feuille de laurier, très-peu de thym, sel, du vin rouge, assez pour que les tronçons y baignent, des petits ognons, un bon morceau de beurre. Dès que le vin commence à

bouillir, vous versez dessus un demi-verre d'eau-de-vie que vous allumez et laissez brûler et cuire un quart d'heure. Retirez la matelote du chaudron, dressez sur le plat, avec ordre, en pyramide, faites lier la sauce avec du beurre manié de farine. Si vous voulez la garnir vous ajoutez ognons, champignons, culs d'artichauts et croûtons de pain taillés en larmes, le tout cuit à part dans le beurre. Vous avez pu faire cuire dans le même vin des écrevisses dont vous la parez.

Matelote vierge. (Entrée.)

Prenez une carpe, une anguille, un brochet ou barbillon; videz, écaillez, coupez les nageoires, dépouillez votre anguille; coupez le tout par tronçons, que vous mettez dans une casserole avec un bouquet garni, assaisonnez et mouillez de 2 tiers de vin blanc, et un d'eau, mettez un morceau de beurre, faites bouillir quelques bouillons, et retirez du feu. Sautez des petits ognons et des champignons dans du beurre, ajoutez un peu de sucre, poivre et muscade, 2 à 3 cuillerées de farine, mouillez avec le fond de votre poisson; quand le ragoût est cuit, dressez votre poisson au milieu du plat; passez votre ragoût et le liez de jaunes d'œufs. Masquez avec la sauce, les ognons et champignons autour, quelques croûtons frits et des écrevisses.

CARPE ET BRÊME.

Les carpes de rivière, surtout de Seine, sont

les plus estimées, parce qu'elles ne sentent pas la bourbe. Les plus grosses et d'une couleur dorée sont pour l'ordinaire les meilleures et les plus saines. La brême est aussi un poisson d'eau douce qui approche de la carpe.

Moyen de faire passer aux carpes le goût de vase.

Celles que l'on pêche dans les lacs ou étangs vaseux ont ordinairement, dit le *Pêcheur français*, un goût de bourbe qui empêche qu'on les mange avant de les avoir fait dégorger dans l'eau vive pendant une huitaine de jours. On peut néanmoins détruire ce mauvais goût en très-peu de temps : il s'agit de faire avaler à la carpe qui vient d'être pêchée un verre de fort vinaigre. Il s'établit alors sur son corps une sorte de transpiration épaisse que l'on enlève en grattant plusieurs fois avec un couteau en même temps qu'on l'écaille. Quand elle est morte, sa chair se raffermit et est d'un goût aussi franc que si elle avait été pêchée dans une eau vive.

De très-bonnes cuisinières font mariner dans du vinaigre, poivre, sel, thym, laurier, muscade, les carpes qu'elles destinent à la friture, après les avoir préparées et ouvertes.

Carpe frite. (Rôt.)

Prenez une carpe que vous écaillez ; fendez-la en 2 morceaux par le ventre, videz-la, ôtez-en la laite ou les œufs ; passez-la dans la farine ; mettez-la dans une friture très-chaude ; quand votre carpe est à moitié cuite, ajoutez

dans la friture la laite ou les œufs qu'il faut aussi fariner ; faites cuire, et servez garnie de persil frit.

Carpe grillée. (Entrée.)

On peut encore servir la carpe cuite sur le gril ; après l'avoir vidée et écaillée, avec une farce d'oseille dessous, ou avec une sauce blanche aux câpres.

Carpe à l'étuvée. (Entrée.)

Elle se fait exactement comme la matelote. On peut, si l'on veut, y mettre, en servant, un peu de beurre d'écrevisses, ce qui fait un bel et bon effet, ou bien encore gros comme une noix de sucre, et un morceau de beurre manié de farine.

Carpe à la Chambord. (Entrée et relevé.)

Ecaillez, videz et lavez. Levez la peau d'un côté, et piquez de lard fin ; emballez-la dans un linge, et la faites cuire au court-bouillon au vin, page 223. Etant cuite, vous la déballez et la servez du côté où elle est piquée ; glacez-la de ce même côté, et servez autour la garniture suivante. Mettez dans un bon jus des ris de veau blanchis, des quenelles de farce de poisson, des truffes, des crêtes de volaille et des laitances de carpes : faites mijoter le tout dans le jus, un peu long-temps. Garnissez-en le tour de la carpe, sans rien mettre dedans, ni farce ni autre chose; ajoutez gros comme une noix de sucre à la sauce, en servant.

Carpe entière au vin. (Entrée.)

Prenez une carpe que vous écaillez et videz; maniez un morceau de beurre avec persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre; mettez-le dans le corps de la carpe; enveloppez-la et faites-la cuire avec bouillon, une chopine de vin rouge, un morceau de beurre, tranches d'ognons et de racines, clous de girofle, thym, laurier; quand la carpe est cuite, passez la sauce au tamis, et faites-la réduire; dressez la carpe sur le plat, ôtez l'enveloppe, et servez la sauce dessus.

Carpe à la provençale. (Entrée.)

Mettez dans une casserole une carpe coupée par tronçons, avec de l'huile, une chopine de vin, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, ail, champignons, le tout haché; faites cuire et réduire à courte sauce; servez.

PERCHE.

Perche au bleu. (Rôt.)

Otez les ouïes et videz : faites-la cuire dans un court-bouillon, comme il est indiqué page 223. Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir, et une sauce à l'huile dans une saucière.

Perches à la tartare. (Entrée.)

Videz et écaillez 3 moyennes perches, en-

suite hachez persil et fines herbes, échalotes, champignons; faites mariner vos perches avec 2 cuillerées d'huile, jus de citron et assaisonnement : quand elles auront mariné 2 heures, passez vos herbes, et la composition au beurre, ajoutez la marinade et 3 jaunes d'œufs battus; versez le tout sur votre poisson, et panez 2 fois, faites griller, et servez sur une sauce tartare.

Perche frite. (Rôt.)

Vous l'écaillez et videz; ciselez des 2 côtés, farinez, faites frire de belle couleur.

La perche se sert du reste comme le brochet.

TANCHE.

Tanches aux fines herbes. (Entrée.)

Ayez des tanches vivantes, que vous limonez pour qu'elles ne sentent pas la bourbe; pour cela vous versez dessus de l'eau presque bouillante, et les retirez promptement, écaillez-les en commençant par la tête, en prenant garde de les écorcher; videz-les ensuite et faites-les mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, thym, laurier, sel, poivre : enveloppez-les avec toute leur marinade dans deux feuilles de papier beurré; faites cuire sur le gril, dressez-les sur le plat, en ôtant le papier, le thym et le laurier, et servez dessus une poivrade ou une sauce blanche.

On les sert aussi en *matelote*, à l'*étuvée*, à *la poulette*, comme l'anguille : on les fait *frire*.

BROCHET.

Le brochet se trouve dans les étangs et dans les rivières; on préfère celui des rivières qui a la couleur brillante, tandis que l'autre est plus brun. Il faut éviter de manger les œufs, parce que souvent ils excitent des nausées, et purgent quelquefois assez violemment.

Brochet au bleu ou court-bouillon. (Rôt.)

Vous ne l'écaillez point, mais vous en ôtez les ouïes avec un torchon, pour ne pas vous piquer; vous le videz avec soin, et le faites cuire dans un court-bouillon, comme il est dit page 223; vous le servez pour le manger à l'huile et au vinaigre.

Brochet à la broche. (Rôt et entrée.)

Ecaillez et lardez un brochet avec des moyens lardons assaisonnés de sel, poivre, muscade, ciboules et fines herbes, le tout haché très-menu; mettez-le à la broche; et l'arrosez, pendant la cuisson, de vin blanc, vinaigre et jus de citron; faites fondre des anchois pilés dans la sauce; passez le tout à l'étamine avec un peu de coulis; ajoutez à cette sauce des huitres que vous y ferez amortir avec capres, poivre, et au défaut de coulis, liez votre sauce d'un petit roux de farine.

Brochet à la flamande. (Entrée et relevé.)

Videz et parez un fort brochet, levez la

peau d'un côté, et seulement les écailles de l'autre : piquez de lard fin, carottes, cornichons, le côté où la peau est levée. Versez une bouteille de bon vin blanc dans une poissonnière, avec carottes coupées en lames, un ognon, bouquet : faites réduire aux 3 quarts, et passez au tamis. Faites fondre une demi-livre de beurre dans votre poissonnière, et posez votre brochet dessus, le côté piqué en dessus, laissez revenir et mouillez ensuite avec la réduction, poivre, sel : couvrez le dessus pour prendre couleur, à feu doux. Servez sur la sauce réduite à glace, et garnissez comme à la tête de veau en tortue.

Brochet frit. (Rôt.)

On le fait frire comme tout autre poisson, en le saupoudrant de farine.

Brochet à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Il se prépare comme le maquereau, page 232.

Brochet aux câpres. (Entrée.)

Cuit au bleu comme il est dit page 223, servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Brochet en salade. (Entremets.)

Cuit comme ci-dessus, levez les filets, et traitez du reste comme le saumon en salade. On le met aussi en *matelote* et en *fricassée de poulet*.

BARBEAU ET BARBILLON.

On l'appelle barbillon quand il est petit, et barbeau quand il est plus grand; il faut le choisir gros, gras et pris dans une eau claire; plus il est âgé, plus sa chair est ferme et de meilleur goût; il faut se défier de ses œufs, parce qu'ils causent souvent de grands maux d'estomac, et purgent violemment par haut et par bas; ainsi, il faut avoir soin de les ôter avec les entrailles. Le barbeau se prépare comme la carpe. On le sert aussi au bleu pour manger à l'huile, quand il est d'une bonne grosseur.

GOUJONS. (Entremets.)

Le goujon est un petit poisson dont le corps est arrondi et qu'il ne faut pas confondre avec d'autres petits poissons et entr'autres l'*ablette* dont le corps est plat et la qualité inférieure. On ne l'emploie que frit. Videz-le, lavez-le, essuyez-le, farinez-le et le mettez dans la friture très-chaude; n'en mettez pas trop à la fois parce qu'ils sortiraient mous de la friture. Servez promptement en pyramide et garni de persil frit.

ANGUILLE.

Anguille à la tartare. (Entrée.)

Dépouillez votre anguille; pour cela vous l'attachez avec une ficelle par le cou à un clou, et vous faites couler la peau en la tirant de la tête à la queue, et ensuite coupez la tête; après avoir vidé, épluché et lavé l'anguille,

vous la mettez dans une terrine avec sel, poivre, huile d'olive, un peu de vinaigre; laissez-la mariner un jour, s'il se peut, en la retournant 2 fois. Mettez-la sur une tourtière, sur un feu doux avec toute sa marinade, et le four de campagne dessus : arrosez de temps en temps avec la marinade. Servez-la en couronne, et dans le milieu une sauce à la tartare. Si elle n'avait pas pris couleur, il faut la glacer avec sa cuisson réduite à glace. A Paris, on la sert généralement panée : alors il faut la paner en sortant du court-bouillon, et la mettre sur le gril; mais il est bien préférable de la faire cuire, comme il vient d'être dit, sur la tourtière.

Quand elle a le ventre bien argenté et le dos couleur d'ardoise, elle sent rarement la bourbe.

Anguille piquée. (Entrée.)

Étant dépouillée et épluchée, piquez-la de lard fin sur le dos et roulez-la sur un plat le dos et les lardons en dessus : qu'elle n'excède pas l'intérieur du plat sur lequel vous la retenez avec des hatelets (ou brochettes de bois) et de la ficelle graissée. Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, ognons, carottes en tranches, ail, laurier, thym, basilic, branches de persil, sel, épices, faites revenir dans le beurre et mouillez avec eau ou bouillon si c'est au gras, versez vin blanc ou vinaigre; faites bouillir. Au bout d'une heure, passez la marinade au tamis et versez-la sur l'anguille que vous faites cuire au four. Vous la servez

si vous voulez, sur un ragoût de chicorée, d'oseille, etc., et en ajoutant une autre sauce, tartare, tomate, etc.

Anguille en matelote. (Entrée.)

Voyez l'article Matelote, page 244; vous pouvez n'y employer que de l'anguille.

Anguille à la poulette. (Entrée.)

Après avoir dépouillé et coupé votre anguille par tronçons, faites bouillir 5 minutes dans l'eau avec 2 cuillerées de vinaigre (ne mettez l'anguille que quand l'eau bout); faites égoutter. Faites fondre un morceau de beurre manié d'une cuillerée de farine, et sans roussir; mouillez d'un verre d'eau bouillante et autant de vin blanc; ajoutez sel, poivre, un bouquet garni, des champignons, un filet de vinaigre; mettez l'anguille cuire une demi-heure, liez de jaunes d'œufs, et servez.

Ce ragoût est bon aussi pour garnir un vol-au-vent.

Anguille à la broche. (Rôt.)

Prenez une grosse anguille que vous dépouillez, comme il est dit ci-dessus; coupez par tronçons de 6 pouces; piquez de lard fin sur le dos; mettez mariner 3 heures avec huile, sel, laurier, ognons et persil en branches; retirez de la marinade, attachez vos tronçons à un hatelet ou brochette de bois, en les séparant par des morceaux de pain de même grandeur et de l'épaisseur d'un demi-pouce; fixez

ce hatelet à la broche, arrosez de beurre, et servez avec une sauce à la poivrade ou une rémolade dans une saucière.

Anguille frite. (Rôt.)

Dépouillez une anguille et nettoyez-la : coupez par morceaux de 3 pouces de long : mettez-la dans une casserole avec demi-bouteille de vin blanc, tranches d'ognons, carotte, thym, laurier, bouquet garni; assaisonnez de sel et d'épices : ajoutez un peu d'eau. Quand elle sera cuite, égouttez-la : passez le fond au tamis. Mêlez avec un fort morceau de beurre, 2 cuillerées de farine, muscade râpée, mouillez avec votre fond. Quand la sauce sera liée, ajoutez une liaison de 3 œufs et votre anguille; quand elle sera froide, panez à la mie de pain, à l'œuf et une seconde fois à la mie de pain : faites frire au moment de servir; servez dessous une sauce tomate ou italienne.

Anguille marinée grillée. (Entrée.)

Dépouillez une anguille, et coupez-la par morceaux, sautez-la 2 minutes dans une casserole avec un morceau de beurre : versez-la dans un plat creux, ajoutez sel, poivre, muscade, persil, fines herbes, champignons, une échalote, ciboule, le tout haché, une cuillerée d'huile; quand elle aura mariné 2 à 3 heures, panez de mie de pain et faites griller. Versez dessous une sauce piquante ou aux anchois.

Anguille au soleil. (Hors-d'œuvre.)

Dépouillez, videz et coupez une anguille

par morceaux, faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y votre anguille avec un demi-verre de vin blanc et assaisonnement : quand elle sera cuite, ajoutez 2 cuillerées à dégraisser de sauce marinade cuite, étant froide, panez de mie de pain; assaisonnez, et panez une seconde fois; faites frire au moment de servir. La *marinade cuite* se fait de carottes, navets, ognons par tranches, 2 cuillerées de farine, poivre, sel, 2 clous de girofle, laurier, thym, un verre de vinaigre, 3 cuillerées de bouillon; laissez cuire une heure et passez au tamis.

LAMPROIE. *Manière de l'accommoder.*

Il faut la limoner comme les tanches, page 250; ensuite vous la coupez par tronçons et la faites frire après l'avoir farinée. (*Rôt.*)

Vous les faites aussi cuire sur le gril comme les autres poissons, et vous les servez avec une sauce aux câpres ou une sauce à la rémolade. (*Entrée.*)

Les lamproies se servent aussi en *étuvée*. Voyez l'art. Carpe, page 248. (*Entrée.*)

On accommode aussi les lamproies *à la tartare* comme les anguilles. (*Entrée.*)

LOTTE.

Il faut la limoner comme la tanche, page 250; elle se mange frite, ou en étuvée, ou à la poulette; il lui faut peu de cuisson.

ÉCREVISSES. (*Entremets.*)

Lavez-les et les mettez dans un court-bouillon de vin blanc ou d'eau et vinaigre, où elles doivent baigner, avec ognons et carottes en

tranches, laurier, ail, persil, poivre et sel; faites bouillir 5 à 6 minutes, retirez la casserole, couvrez-la et les laissez un quart d'heure. Retirez-les une à une, mettez-les dans une terrine, et versez dessus leur court-bouillon passé au tamis. Egouttez-les et les servez en buisson sur une serviette et appuyées sur une pyramide de persil en branches. Ainsi cuites, on les emploie aussi pour *garnitures*.

Si on les fait cuire au vin rouge elles sont également bonnes, mais le vin rouge les noircit. Quand on les met au vin blanc on ne les fait baigner qu'à moitié.

GRENOUILLES.

Cuisses de Grenouilles frites. (Entremets.)

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec vinaigre, persil, ciboules entières, une feuille de laurier, thym; ensuite vous les mettez égoutter et les farinez pour les faire frire; servez garni de persil frit.

Cuisses de Grenouilles en fricassée de poulets. (Entrée.)

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon; retirez-les à l'eau fraîche et égouttez; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un morceau de beurre; passez-les sur le feu 2 ou 3 tours, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre; faites cuire un quart d'heure et réduire à courte sauce; met-

tez-y une liaison de jaunes d'œufs, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir.

ESCARGOTS.

Escargots en fricassée de poulets. (Entrée.)

Pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un chaudron avec de l'eau; quand elle commence à bouillir, mettez dedans les escargots et les y laissez 20 minutes au plus; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, nettoyez-les et remettez-les encore dans une nouvelle eau fraîche, dans laquelle vous les laissez bouillir un instant; égouttez-les et mettez-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier et des champignons; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, et qu'il reste peu de sauce; en servant mettez-y une liaison de jaunes d'œufs; faites lier sans bouillir; ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

LÉGUMES.

POIS VERTS.

Les pois verts se mangent pendant les mois de mai, juin, juillet et août; les bons ont une petite queue après qu'ils sont écossés; les plus fins sont les meilleurs et les plus recherchés; ils se servent avec toutes sortes de viandes, et font d'excellens ragoûts.

Petits pois. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois, mettez-les dans la casserole avec un quarteron de beurre très-frais, un bouquet de persil, et, si on veut, un cœur de laitue ou de romaine, 3 ou 4 petits ognons, peu de sel et de sucre; remuez, faites bouillir à petit feu une demi-heure; retirez le bouquet, ajoutez un morceau de beurre manié de farine et servez. On peut lier l'ognon, la laitue ou la romaine avec le bouquet.

Autre façon. (Entremets.)

Faites fondre dans une casserole un quarteron de beurre frais; ajoutez 2 litres de pois, peu de sel, du sucre; remuez; faites cuire à très-petit feu. Quand ils auront bouilli une demi-heure, ils seront cuits; liez de 2 jaunes d'œufs et servez.

Petits pois à l'anglaise. (Entremets.)

Mettez de l'eau dans une casserole, 3 quarts d'heure avant de servir; quand elle bout, ajoutez du sel, un bouquet de ciboules, une petite branche de menthe poivrée et les pois; quand ils sont cuits, égouttez promptement dans une passoire, et servez sur le plat avec du bon beurre frais, en le laissant fondre de lui-même.

Poids au lard. (Entremets.)

Prenez une demi-livre de lard ou jambon coupé en dés et faites-le blanchir à l'eau bouillante; mettez du beurre dans une casserole et faites-y revenir le lard d'une belle couleur. Ayez un litre de pois verts que vous mettez dans une terrine avec gros comme une noix de beurre;

maniez-les avec la main et versez de l'eau dessus dans laquelle vous les laissez 10 minutes pour que leur peau s'attendrisse; égouttez-les dans une passoire et les mettez dans une casserole où vous les faites chauffer et suer un moment. Etant bien verts vous les mouillez avec du bouillon ou du jus, ajoutez-y le petit lard ou le jambon, bouquet de persil et ciboules, faites bouillir un moment et ensuite achevez la cuisson à petit feu; dégraissez, mettez un peu de sucre s'ils sont trop salés, et servez.

On peut les faire beaucoup plus simplement en faisant revenir le lard dans le beurre et y jetant les pois, mouillant d'eau et laissant cuire ainsi avec bouquet et assaisonnement.

Les *pois secs* ne servent qu'à faire de la *purée*; voyez page 111.

FÈVES.

Il faut les employer nouvelles et petites, et les faire bien cuire. Quand on les mange en robe, il faut les faire bouillir un quart d'heure dans l'eau pour ôter leur âcreté.

Petites fèves à la Macédoine. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons, le tout haché, un morceau de beurre; passez sur le feu avec une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, du vin blanc, un bouquet de persil, ciboule et sariette; faites bouillir à petit feu, mettez après 3 culs d'artichauts blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante, et coupés en petits dés, avec un litre de petites fèves de ma-

rais, la robe ôtée et cuites un quart d'heure dans l'eau; faites cuire, assaisonnez de sel, poivre; ôtez le bouquet; servez à courte sauce.

Pour les accommoder à la crème, n'y mettez point de vin ni d'artichauts : au moment de servir, faites une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème.

Fèves à la bourgeoise. (Entremets.)

Mettez-les dans une casserole avec beurre, un bouquet de persil, ciboule et un peu de sariette; passez sur le feu et mettez une pincée de farine, un peu de sucre, et mouillez avec du bouillon; quand la cuisson est faite, mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, et servez.

Fèves à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Elles se font comme les haricots verts ci après.

Fèves de marais à la poulette. (Entremets.)

Prenez un litre et demi de petites fèves tendres, ôtez la tête, faites blanchir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt; mettez un peu de sel dans l'eau; égouttez; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, mêlé avec 2 cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade, un peu de sucre; ajoutez vos fèves, mouillez d'un peu d'eau; quand elles commenceront à bouillir, ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs, et servez.

HARICOTS.

Le *haricot vert* doit être pris dans sa primeur; il faut le choisir petit et tendre, et avant

que le grain ne soit formé. Les haricots blancs sont les plus utiles en cuisine ; les rouges cuisent moins promptement.

Haricots verts au maigre. (Entremets.)

Après les avoir épluchés de leurs filandres et lavés, vous les jetez dans l'eau bouillante avec du sel ; quand ils sont cuits, vous les mettez à l'eau froide si vous voulez leur conserver la verdeur ; retirez-les ; faites-les égoutter. Mettez dans une casserole du beurre frais, une pincée de farine, du persil et de la ciboule hachés très-fin, du sel, muscade, un verre de lait ou de l'eau dans laquelle ils ont cuit ; faites bouillir dix minutes, et servez avec une liaison de jaunes d'œufs. Si vous n'avez pas mis de lait, vous pouvez ajouter un filet de vinaigre.

Haricots verts au gras. (Entremets.)

Vous les ferez cuire comme les précédens. Faites frire dans une casserole du persil et un ognon hachés fin, avec de bonne graisse ; mettez vos haricots, faites revenir dix minutes, mouillez de jus et bouillon, faites bouillir un quart d'heure à petit feu ; servez à courte sauce avec une liaison de jaunes d'œufs.

Haricots verts à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Faites cuire de la même manière que les premiers. Quand ils sont près d'être retirés de l'eau bouillante, vous mettez dans la casserole du beurre frais manié de persil haché fin ; faites fondre ; retirez vos haricots, faites-les égoutter promptement, afin qu'ils ne refroidissent pas ;

mettez-les dans la casserole; sautez-les, et servez sur un plat chaud, avec filet de verjus.

Haricots verts au beurre noir. (Entremets.)

Après les avoir fait cuire comme ceux ci-dessus, vous les assaisonnez de sel, poivre, et les dressez sur le plat. Mettez dans une poêle du beurre, que vous faites roussir; quand il est roux, vous le versez sur les haricots; faites chauffer dans la même poêle une cuillerée de vinaigre que vous versez aussi, lorsqu'il est chaud, sur vos haricots, et servez.

Haricots verts en salade. (Entremets.)

Il faut les faire cuire à l'eau comme les précédens, les égoutter et faire refroidir. On les assaisonne quelques heures d'avance de poivre, sel, vinaigre; on les couvre soigneusement. Au moment de servir, on leur fait égoutter l'eau qu'ils ont rendue, on ajoute la fourniture et on les assaisonne d'huile.

HARICOTS BLANCS.

Les *haricots blancs nouveaux* doivent être cuits à l'eau bouillante, c'est-à-dire que l'on doit les jeter dans l'eau au moment où elle donne ses premiers bouillons; on y ajoute du sel, on fait bouillir à grand feu; on les retire quand ils sont suffisamment cuits, et on les met égoutter dans une passoire pour les accommoder de telle façon que l'on jugera à propos.

Les *haricots blancs secs* se cuisent de la même façon, à cette différence près que l'on

doit les mettre à l'eau froide, et qu'ils sont beaucoup plus de temps à cuire (1).

Haricots blancs à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Faites cuire comme il est indiqué ci-dessus, et égoutter promptement, afin qu'ils n'aient pas le temps de refroidir; mettez-les dans la casserole avec du beurre très-frais manié de persil et ciboules hachés, sel, poivre, filet de verjus; sautez-les et servez sur un plat chaud.

Haricots blancs au gras. (Entremets.)

Mettez dans une casserole de la graisse, un ognon haché; faites frire jusqu'à ce que l'ognon soit roux; ajoutez du persil haché; laissez frire encore un peu; jetez-y vos haricots cuits comme il est dit ci-dessus, et mettez-y sel, poivre, filet de vinaigre; mouillez, s'il est nécessaire, avec bouillon de haricots; laissez cuire une demi-heure et servez.

Haricots blancs au jus. (Entremets.)

Faites fondre dans la casserole un morceau de graisse; jetez une pincée de farine que vous laissez roussir; faites revenir un instant vos haricots, cuits comme nous avons dit ci-dessus; ajoutez du jus et du bouillon, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure et servez.

Haricots blancs en salade. (Entremets.)

Ils se préparent comme les haricots verts en salade ci-dessus.

---

(1) Cette observation s'applique également aux pois, lentilles et fèves, lorsqu'ils sont secs.

Haricots rouges à l'étuvée. (Entremets.)

Faites-les cuire dans l'eau avec du lard et des petits ognons; s'ils sont nouveaux, vous les mettez à l'eau bouillante, et s'ils sont secs, à l'eau froide. Quand ils sont cuits, vous mettez dans la casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, fines herbes; faites-y sauter vos haricots; ajoutez un verre de vin; faites bouillir une demi-heure, et servez avec le lard et les petits ognons.

Il faut moins d'eau pour cuire ces haricots que pour les blancs et les verts.

On fait de très-bonne soupe avec l'eau dans la quelle les haricots ont cuit, comme soupe aux herbes, à l'ognon, etc.

LENTILLES. (Entremets.)

On les choisit larges et d'un beau blond. Les lentilles à la reine ne servent que pour faire des coulis.

Nous ne donnerons rien sur leurs préparations, puisque les diverses manières de les assaisonner sont les mêmes qu'aux haricots blancs et rouges. Nous répéterons seulement que, comme légumes secs, elles doivent commencer à cuire à l'eau froide.

CHOUX.

Choux farcis. (Entremets.)

Prenez un chou bien pommé, ôtez les feuilles inutiles, le trognon et les grosses côtes, placez-le dans une terrine, et versez dessus de l'eau bouillante qui en ôte l'âcreté et facilite en même temps l'opération de détacher les feuilles suffisamment pour pouvoir le farcir: faites-le égout-

ter un moment, et garnissez l'intérieur, et l'entre-deux des feuilles, d'une farce de veau et lard, ou de chair à saucisse, farce de godiveau ou de poisson; ficelez-le et le faites cuire 4 heures à la casserole à petit feu, avec ognons, carottes, débris de viandes, lard, cervelas, ce que vous aurez, mouillez de bouillon. Servez sur la cuisson passée et réduite, et liée avec de la fécule.

Choux à l'allemande. (Entremets.)

Prenez des *choux frisés*, ou bien des choux à petites pommes; faites-les blanchir; hachez-les un peu, et faites-les revenir dans la casserole avec une suffisante quantité de beurre et de lard fondu; quand ils sont presque cuits, sans avoir été trop pressés, mouillez-les ensuite avec un peu de jus et de bouillon, et servez-les avec du lard ou avec des saucisses.

Choux de Bruxelles. (Entremets.)

Les choux de Bruxelles sont de petits choux gros comme des noix et bien pommés. On les cultive à présent dans beaucoup de jardins.

Faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante avec du sel; faites-les égoutter. Mettez un morceau de beurre dans la casserole; faites-y revenir vos petits choux avec poivre et peu de sel, du jus si vous en avez; servez-les sous une sauce blonde, page 98.

Choux à la crème. (Entremets.)

Après les avoir lavés, vous les ferez cuire à l'eau bouillante avec une poignée de sel; quand ils fléchiront sous les doigts, vous les retirerez et les presserez; mettez-les dans une casse-

role avec du beurre, sel, poivre, muscade, une cuillerée de farine; mouillez avec de la crème.

Choux rouges en quartiers. (Entremets.)

Prenez un ou 2 choux rouges; coupez-les en 4 ou 6 morceaux, et jetez-les un quart d'heure dans de l'eau bouillante : égouttez, mettez de la graisse dans une casserole; placez-y vos quartiers; assaisonnez et couvrez de bardes de lard; mouillez avec du bouillon ou de l'eau; quand ils seront cuits, égouttez, pressez-les, et donnez à chaque quartier une forme arrondie; dressez sur votre plat, et servez au milieu une sauce espagnole au jus.

Choux rouges marinés. (Entremets.)

Prenez des gros choux; coupez-les en 4; supprimez le bout du côté de la queue et les cotons; ôtez les feuilles de dessus, émincez-les comme du vermicelle, en commençant par la tête, et finissant à la queue; mettez-les blanchir 10 minutes à l'eau de sel bouillante, égouttez, et mettez-les dans une grande terrine; assaisonnez, et versez dessus demi-setier de vinaigre, autant d'eau; laissez-les trois heures au plus; ensuite, pressez fort pour extraire le jus. Mettez fondre un fort morceau de beurre dans une casserole, ajoutez vos choux, et arrosez de jus ou coulis; faites cuire doucement.

Chou rouge piqué. (Entremets.)

Il faut qu'il soit gros et dur. Faites-le blanchir; enlevez le trognon et remplacez-le par du jus, de la graisse, poivre et sel; piquez-le detrès-gros lard; enveloppez-le d'une *toilette*

de porc; mettez-le dans une casserole, la place du trognon en dessus, avec un peu de beurre. Faites cuire 3 heures à petit feu; retirez-le; dégraissez la sauce; faites-la réduire et la servez sur le chou.

CHOUCROUTE.

Prenez des choux pommés, coupez les feuilles par filets très-menus; placez ces feuilles par lits dans un tonneau, alternativement un lit de choux de 2 doigts d'épaisseur, et un lit de sel; et de 2 en 2 lits, semez du genièvre au lieu de sel; au lit qui suit, double portion de sel. Environ 5 liv. de sel pour 50 choux moyens. Ajoutez, si vous voulez, 2 bouteilles de vin blanc.

Couvrez le tout de grandes feuilles de choux que vous changerez quand elles commenceront à se gâter. Couvrez votre choucroûte de planches et chargez-les de pierres ou autre poids qui presse fortement. Au bout de 15 jours, écumez le dessus de la saumure, et lavez les planches; alors elle est faite. Prenez à mesure du besoin, et recouvrez. Lavez-la dans l'eau chaude avant de vous en servir.

Manière de l'accommoder. (Hors-d'œuvre.)

Après l'avoir lavée à plusieurs eaux, vous la mettez dans la casserole avec un bon morceau de lard de poitrine fumé, des saucisses et cervelas, de la graisse de rôti, le genièvre et deux verres de vin blanc. Faites cuire 6 heures, et même plus. Servez dessus le petit lard, les saucisses et cervelas.

CHOUX-FLEURS.

Il faut choisir les choux-fleurs blancs, bien serrés et fermes, sans être mousseux.

Manière de les faire cuire.

Épluchez et lavez-les; jetez-les dans l'eau bouillante où vous aurez mis une poignée de sel; quand ils fléchissent sous le doigt, ils sont cuits; retirez-les de l'eau et les mettez égoutter; ensuite vous les accommodez de l'une des manières qui va être indiquée.

Choux-fleurs à la sauce blanche. (Entremets.)

Faites-les égoutter sans les laisser refroidir, et dressez-les sur un plat, en y versant la sauce blanche de manière à ce qu'elle pénètre partout.

Il faut observer que l'on doit les dresser sur le plat les uns à côté des autres, la fleur en dessus, de manière à ce qu'ils semblent ne former qu'un seul gros chou-fleur.

Choux-fleurs à la sauce blonde. (Entremets.)

On les prépare comme ceux ci-dessus, et on les couvre d'une sauce blonde, page 98.

Choux-fleurs à la crème. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédens, et les dressez sur le plat; versez dessus de la crème; saupoudrez de sel et poivre et de chapelure. Posez le plat sur un feu doux, et le couvrez du four de campagne; faites cuire un quart d'heure.

Choux-fleurs à la sauce tomate. (Entremets.)

Quand ils sont cuits, vous les dressez sur le

plat comme les précédens, et vous les couvrez d'une sauce tomate, page 104.

Choux-fleurs au jus. (Entremets.)

Faites cuire comme ci-dessus, et les faites revenir un moment dans une casserole avec de la graisse et une pincée de farine; ajoutez-y du jus, sel, poivre et muscade, un peu de bouillon, et les remuez avec précaution pour les casser le moins possible.

Choux-fleurs en salade. (Entremets.)

On les fait cuire comme les précédens et on les assaisonne d'huile, vinaigre, sel et poivre; ou la sauce à l'huile indiquée aux artichauts, page 276.

Choux-fleurs au beurre blanc. (Entremets.)

Lorsqu'ils sont cuits comme ci-dessus et égouttés, vous leur faites faire un tour dans la casserole avec un morceau de beurre frais, sel, poivre, épices; dressez-les proprement sur le plat, entourés, si vous voulez, de croûtons frits.

Choux-fleurs frits. (Entremets.)

Faites cuire comme il est dit en tête de l'article *Choux-fleurs;* mais retirez-les aux 3 quarts de la cuisson. Quand ils sont égouttés, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, vinaigre; sautez-les dans cet assaisonnement, mettez-les dans une pâte à frire semblable à celle indiquée pour les artichauts, page 274; et faites frire ensuite.

Choux-fleurs au fromage. (Entremets.) (Extrait de la *Maison de campagne*, par madame Adanson.)

Vos choux-fleurs étant cuits comme les précédens et bien égouttés, faites une sauce blanche ordinaire un peu copieuse et sans liaison; étendez-en un peu sur tout le fond d'un plat qui aille au feu, dressez dessus un lit de choux-fleurs à demi-hachés, couvrez-les de fromage râpé, soit gruyère, soit parmesan; poivrez et remettez de la sauce, puis le reste des choux-fleurs, du fromage, du poivre, et enfin tout ce que vous avez de sauce blanche. Prenez 2 poignées de panure bien fine, mêlez-la avec votre reste de fromage râpé; étendez-la sur toute la surface du plat; qu'elle soit bien unie; appuyez-la avec le dos d'une cuillère pour qu'elle s'attache à la sauce. Il faut environ demi-livre de fromage. Faites chauffer le four de campagne, posez-le sur le plat 15 minutes avant de servir. Le dessus de vos choux doit former une croûte dorée. Égouttez le beurre des bords du plat; servez bouillant.

ARTICHAUTS.

Les culs d'artichauts servent à garnir toutes sortes de ragoûts.

Manière de faire cuire les artichauts.

Coupez la queue et les feuilles de dessous; parez-les en rognant les bouts des feuilles de dessus; faites-les cuire dans l'eau bouillante avec du sel. Quand en tirant une feuille elle se détache facilement, ils sont cuits; on les

retire de l'eau, on les met égoutter sens dessus dessous, et on en ôte le foin.

Artichauts à la sauce blanche. (Entremets.)

On les sert très-chauds et bien égouttés, accompagnés d'une sauce blanche servie dans une saucière.

Artichauts à la sauce blonde. (Entremets.)

Comme les précédens, excepté qu'au lieu de sauce blanche on se sert d'une sauce blonde, page 98.

Artichauts au gras. (Entremets.)

Coupez en deux de moyens artichauts, ôtez-en le foin et les parez : faites-les blanchir à l'eau et sel; lorsqu'ils sont cuits, mettez des tranches de lard gras dans une casserole, avec une ou 2 tranches de veau, 2 ognons, une carotte, un clou et très-peu de thym; arrangez les artichauts sur les bardes et le veau, et mettez sur un feu doux. Quand le veau a pris couleur, mouillez avec un peu de jus ou de bon bouillon : faites mijoter. Servez les artichauts en turban, et la sauce que vous avez liée de fécule, au milieu.

Artichauts frits. (Entremets.)

Il faut les prendre petits et très-tendres, les couper par quartiers, et les faire blanchir à l'eau bouillante salée. Faites une sauce à la poulette, composée d'un morceau de beurre fondu à la casserole; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez de crème, liez de jaunes d'œufs; trempez-y les artichauts, laissez-les

refroidir. Au moment de servir, trempez-les dans une pâte à frire faite comme suit :

Pâte à frire pour toutes sortes de fritures.

Prenez de la farine que vous délayez avec de l'eau, une cuillerée d'eau de vie, une cuillerée d'huile, du sel si ce n'est pas pour entremets sucré. Battez le tout, non en tournant, mais en travers, comme si vous battiez une omelette. Laissez-la reposer une demi-heure, et au moment de vous en servir vous y mêlez la moitié d'un blanc-d'œuf battu en neige. On ne peut indiquer la quantité d'eau, c'est une chose que l'usage apprendra; la pâte doit filer très-long en la prenant dans la cuillère, et levant le bras très-haut. Si on emploie du gruau ou fleur de farine, il en faut moitié moins.

Trempez vos artichauts dans cette pâte, et faites-les frire de belle couleur dorée dans une friture bien chaude. Servez garni de persil que vous faites frire dans la même friture, et saupoudrez de sel blanc.

Laissez reposer un quart d'heure votre friture dans la poêle, et tirez-la à clair en la versant dans la terrine, pour éviter qu'elle ne noircisse.

Artichauts en fricassée de poulet. (Entremets.)

Étant coupés de la même façon que pour frire, faites-les cuire dans l'eau, remettez-les à l'eau fraîche et les accommodez après en fricassée de poulets. Voyez *Fricassée de poulets*, page 209.

Artichauts sautés. (Entremets.)

Coupez en 4 des artichauts moyens et ten-

dres, ôtez le foin et parez-les en leur laissant à chacun 3 feuilles; lavez et essuyez. Mettez du beurre dans une casserole où vous arrangez vos artichauts, et les mettez sur un feu doux seulement 20 minutes avant de servir. Dressez-les, sur le plat, en turban. Mettez une cuillerée de chapelure dans le beurre, autant de persil haché et un jus de citron, un peu de sel : servez cette sauce dans le milieu des artichauts. Il ne faut pas les blanchir.

Artichauts à la provençale. (Entremets.)

Prenez des artichauts que vous appropriez dessus et dessous; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau; ôtez-en le foin; mettez-les sur une tourtière avec huile, gousses d'ail, sel, poivre; faites cuire sur la cendre chaude, feu dessus et dessous : quand ils sont cuits, ôtez les gousses d'ail et servez à sec avec un jus de citron.

Artichauts farcis. (Entremets.)

Les artichauts farcis se font de la même façon que les précédens. Au lieu d'ail, vous mettez dans le milieu des artichauts, persil, ciboules hachés et une farce de viande ou de godiveau; quand les feuilles sont rissolées, servez avec les fines herbes; peu d'huile, et un jus de citron.

Artichauts à la barigoule. (Entremets.)

Parez et lavez des artichauts, et les faites cuire à l'eau : égouttez-les et ôtez le foin que vous remplacerez par une farce ainsi faite :

Hachez fin persil, ognons, champignons, lard gras, ris de veau blanchi, et en remplissez chaque artichaut que vous mettez avec du beurre, sur un feu très-doux. Servez après les avoir égouttés de leur beurre, et sur une sauce quelconque qui soit brune.

Autres artichauts à la barigoule.

Parez et lavez : faites blanchir assez pour pouvoir ôter le foin avec une cuillère; faites chauffer de l'huile dans une poêle, mettez-y les artichauts du côté des feuilles, faites prendre couleur, égouttez-les. Placez-les dans une casserole, les feuilles en dessus et sur des bardes de lard, avec bouillon, feuille de laurier, peu de thym, sel, poivre; faites cuire, feu dessus et dessous. Servez-les la sauce réduite.

Artichauts à l'huile et à la poivrade. (Entremets.)

Les gros se mangent cuits à l'eau comme nous avons dit en tête de cet article; on les laisse refroidir et on les sert accompagnés de la sauce suivante, servie dans une saucière.

Les petits artichauts nouveaux se mangent crus, avec la même sauce ou simplement du sel.

Sauce à l'huile et au vinaigre convenable pour les artichauts crus et cuits, les asperges, etc., etc.

Prenez 2 jaunes d'œufs durs, écrasez-les dans une saucière et les délayez avec une cuillerée de vinaigre, sel, poivre, de la fourniture de salade hachée très-menue, ou une échalote aussi

hachée très-menue ; ajoutez 2 cuillerées d'huile ; délayez et servez.

CHICORÉE.

Chicorée sauvage.

La chicorée sauvage n'est bonne que pour manger en salade, quand elle est tendre.

Chicorée blanche. (Entremets.)

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts : après l'avoir épluchée et lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau avec du sel. Retirez-la à l'eau fraîche pour la bien presser et la hacher, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon et du jus, ou bien faites un roux pour lier la sauce ; quand elle est cuite, assaisonnez de bon goût et dégraissez ; servez dessus du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Si vous voulez la servir en *maigre*, à la place de roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crème ; servez-la dessous des œufs mollets.

LAITUE.

Laitue en maigre. (Entremets.)

Après l'avoir lavée, liez-la et la faites cuire à l'eau bouillante avec du sel ; lorsqu'elle est cuite, pressez-la pour l'égoutter, laissez-la entière. Mettez dans une casserole du beurre frais, une cuillerée de farine ; délayez-la dans votre beurre, ajoutez la laitue, de la muscade, du sel, filet de vinaigre, laissez bouillir 10 minutes.

Vous pouvez, si vous voulez, supprimer le vinaigre, et mettre du lait ou de la crème, du sucre et une liaison de jaunes d'œufs en servant.

Laitue au jus. (Entremets.)

Quand elle est préparée et cuite comme la précédente, vous la mettez dans la casserole avec une pincée de farine, de la graisse et du jus; faites bouillir dix minutes; mouillez de bouillon, et servez.

Laitue à la sauce blonde. (Entremets.)

Cuite comme la première, vous la couvrez d'une sauce blonde, page 98.

Laitue farcie. (Entremets.)

Retranchez les feuilles vertes de plusieurs belles laitues pommées; faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; trempez-les dans l'eau fraîche et égouttez-les; étendez ensuite les laitues sur la table pour mettre dedans une farce grasse ou maigre; ficelez et faites cuire dans une casserole avec jus et bouillon, ou avec du beurre si c'est en maigre; la cuisson faite, vous les servez avec leur jus.

Laitue hachée en chicorée. (Entremets.)

Faites blanchir et cuire une douzaine de laitues : égouttez et hachez ensuite; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole; assaisonnez : mettez sur un fourneau ardent; ajoutez 2 cuillerées de farine et mouillez avec jus ou bouillon; servez garnies de croûtons.

ROMAINE. (Entremets.)

On l'accommode et on la sert exactement des mêmes façons que la laitue.

CARDES POIRÉES ET CARDONS D'ESPAGNE.

Cardes au maigre. (Entremets.)

Vous les épluchez, lavez et faites cuire à l'eau bouillante avec du sel et une cuillerée de farine ; remuez de temps à autre pour empêcher le dessus de noircir ; faites-les égoutter quand elles sont cuites ; versez dessus une sauce blanche ou une sauce blonde, page 97.

Cardes au jus. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédentes. Mettez dans une casserole de la graisse et une cuillerée de farine que vous faites roussir, ajoutez-y doucement une cuillerée à pot de bouillon, un bouquet de persil, sel, poivre ; laissez bouillir un quart d'heure ; mettez vos cardes et du jus, et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit réduite, servez.

Cardons au gratin. (Entremets.)

Faites une sauce espagnole, ou au jus, dans laquelle vous mettrez du vin blanc ; quand elle sera réduite, ajoutez-y vos cardons cuits, jus de citron, et laissez refroidir ; ensuite, dressez sur un plat qui aille au feu ; saupoudrez de chapelure ; arrosez de beurre, et faites prendre couleur sous le four de campagne.

Cardons à la poulette. (Entremets.)

Faites-les cuire comme les précédens, faites

une sauce à la poulette, dans laquelle vous ajoutez une liaison de 3 jaunes d'œufs et jus de citron. Vous pouvez aussi en faire une purée.

CÉLERI. (Entremets.)

On n'emploie que les cœurs et les feuilles blanches : on le fait cuire et on l'assaisonne comme les cardes et cardons.

Céleri en rémolad .

Épluchez-le de ses feuilles vertes; laissez-le entier et l'appropriez ; lavez-le avec soin ; servez-le dans un saladier, une rémolade dans une saucière.

Céleri frit. (Entremets.)

Prenez 8 à 10 beaux pieds de céleri ; coupez-les de la longueur de 6 pouces ; faites-les blanchir dans l'eau salée; égouttez, mettez-les sur un plat, saupoudrez de sucre; faites une pâte à frire, trempez vos pieds de céleri dedans, et faites frire.

OSEILLE.

Purée ou *farce d'oseille.* (Entremets.)

Épluchez de l'oseille, poirée, laitue, belle-dame, cerfeuil, que vous faites cuire en un moment à l'eau bouillante ; retirez et mettez à l'eau froide ; hachez. Mettez un morceau de beurre dans une casserole et ensuite votre farce avec une pincée de farine, sel et poivre; mouillez avec du lait et faites mijoter une demi-heure ; liez de 2 ou 3 jaunes d'œufs et servez sur votre farce des œufs mollets ou des œufs durs coupés en deux.

En gras, vous employez de la graisse et du

jus avec le beurre, et mouillez de bouillon. Vous prenez le jus de la viande que vous devez servir dessus, soit fricandeau, côtelettes, etc.

ÉPINARDS. (Entremets.)

Les épinards sont âcres en été : on peut dans ce temps les remplacer par des feuilles de *betteraves*. On prend les jeunes feuilles, on ôte les queues et les côtes, en tirant au rebours comme les épinards; on fait cuire et on accommode exactement de même.

Épluchez et faites cuire vos épinards à l'eau bouillante avec de la laitue, pour les rendre plus doux; retirez-les dans l'eau fraîche, et les pressez pour en faire sortir l'eau; hachez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; faites bouillir à petit feu un quart d'heure, et ajoutez après un peu de sel, du sucre, de la muscade, une pincée de farine; mouillez avec du lait ou de la crème; faites mijoter encore un quart d'heure et servez. Pour les faire *au gras*, en place de lait ou de crème mettez du bon bouillon ou du jus; et, quand ils sont accommodés de cette façon, servez garnis de croûtons frits.

OGNONS.

Ognons à la crème. (Entremets.)

Prenez de petits ognons blancs que vous faites cuire à l'eau bouillante avec du sel; faites-les égoutter. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, les ognons saupoudrés d'un peu de farine, poivre et sel; versez-y de la crème en tournant avec une cuillère et servez de suite.

Ognons à l'étuvée. (Entremets.)

Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine; mouillez avec vin rouge et bouillon; mettez-y des ognons cuits un quart d'heure à l'eau avec bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, thym; faites cuire et servez à courte sauce garnis de croûtons passés au beurre, câpres entières, anchois hachés.

Quand les ognons sont cuits dans du bouillon, bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade avec sel, poivre, huile et vinaigre. Voyez aussi *Miroton*, page 123.

ASPERGES.

Asperges à la sauce blanche. (Entremets.)

Les plus grosses asperges sont les meilleures; après les avoir ratissées et lavées, liez-les par petits bottillons que vous déferez pour servir: mettez-les cuire dans l'eau bouillante avec du sel, retirez-les de l'eau un peu croquantes, et les servez sur la table toutes chaudes avec une bonne sauce blanche, mise à part dans une saucière, ou une *sauce blonde*, page 97.

Asperges au gras. (Entremets.)

Si vous les préférez au gras, prenez du coulis; ajoutez un peu de beurre, sel et poivre; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur les asperges.

Asperges en petits pois. (Entremets.)

Pour les manger en petits pois, cassez-les en petits morceaux, faites-les bouillir un peu

dans l'eau; mettez-les ensuite égoutter, et accommodez comme les petits pois, page 260.

Asperges à l'huile. (Entremets.)

Elles se mangent aussi froides, avec la même sauce à l'huile indiquée pour les artichauts, page 276.

HOUBLON.

Les premières pousses de houblon se servent au printemps en place d'asperges, et se cuisent de la même manière.

CONCOMBRES.

Pelez-les et les fendez en quatre ; épluchez-les de leurs graines et les coupez par morceaux longs comme le petit doigt ; jetez-les dans l'eau bouillante avec du sel; ils sont bientôt cuits; retirez-les et les mettez égoutter dans une passoire pour les assaisonner tout chauds d'une des manières suivantes.

Concombres à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du beurre manié de persil, ciboule, hachés, sel et poivre; faites-y sauter vos concombres et les servez sur un plat chaud.

Concombres à la poulette. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du beurre manié de farine; mouillez de crème ou de bouillon; faites-y sauter vos concombres et liez la sauce avec 2 jaunes d'œufs, hors du feu ; filet de vinaigre.

Concombres à la béchamel. (Entremets.)

Préparés comme ci-dessus et seulement blan-

chis, vous les achevez de cuire dans du bouillon; égouttez-les et les servez dans une béchamel, page 97.

Concombres farcis. (Entremets.)

Coupez un bout du côté de la queue et videz l'intérieur avec la queue d'une fourchette; pelez-les. Vous avez préparé une farce de viandes, de poisson ou de godiveau dont vous les farcissez. Rebouchez-les avec les bouts que vous en avez ôtés en les faisant tenir avec des brochettes de bois. Enveloppez-les chacun d'un linge; mettez-les dans une casserole large avec du beurre, un bouquet garni, du bouillon; faites mijoter deux heures; retirez-les, faites réduire le mouillement; liez avec de la farine de pommes-de-terre, et servez sous les concombres.

Concombres frits (Entremets).

Coupez les concombres par tranches en longueur, essuyez-les et les faites frire. On peut aussi les mettre dans la pâte comme des salsifis.

Salade de concombres. (Hors-d'œuvre.)

On les mange crus en salade, en les coupant par tranches très-minces, et les mettant mariner une heure d'avance dans beaucoup d'assaisonnement de salade, sans fourniture.

AUBERGINES *sur le gril.* (Hors-d'œuvre.)

Coupez-les en 2 dans leur longueur; mettez-les sur un plat; saupoudrez-les de sel fin et

poivre ; arrosez d'huile fine ; laissez mariner une demi-heure ; faites-les griller en les arrosant avec la marinade.

Aubergines farcies. (Hors-d'œuvre.)

Prenez 3 aubergines bien mûres, fendez-les en deux dans leur longueur ; retirez la chair de dedans sans percer l'écorce, et la hachez ; mettez-la dans un vase creux pour purger un peu ; ajoutez sel, poivre et un peu de vinaigre ; laissez une heure ; ensuite, hachez persil et fines herbes, un ognon, la moitié d'une gousse d'ail, échalote ; passez le tout au beurre ; pressez votre chair d'aubergines, et ajoutez-la à cet assaisonnement. Faites tremper gros comme 2 œufs de mie de pain dans du bouillon, ou du lait ; pressez et pilez ; ajoutez une demi-livre de chair à saucisses que vous pilez avec ; ajoutez toute votre composition, assaisonnez, pilez un peu, farcissez vos aubergines ; saupoudrez de chapelure de pain ; arrosez de beurre, et faites cuire sous le four de campagne.

TOMATES *farcies.* (Entremets.)

Prenez 12 tomates, videz-les avec une petite cuillère sans les crever ; faites réduire ce que vous avez retiré de dedans ; passez en purée ; hachez persil et fines herbes, échalotes, un peu d'ail ; faites revenir au beurre, dans une petite casserole ; ajoutez votre purée ; assaisonnez de sel, poivre, épices, un peu de thym et laurier ; laissez un peu cuire. Ayez gros comme un œuf de mie de pain que vous faites trem-

per dans du bouillon; pressez, pilez et mêlez avec votre composition; farcissez vos tomates, saupoudrez de chapelure; posez-les sur une tourtière beurrée, et faites cuire sous le four de campagne.

POTIRON, CITROUILLE, GIRAUMON. (Entremets.)

Épluchez et coupez par morceaux que vous jetez dans l'eau bouillante avec du sel; faites-les cuire assez pour qu'ils puissent passer en purée à la passoire; mettez fondre dans une casserole un morceau de beurre, un verre de crème; ajoutez la purée de potiron, poivre, sel, une pincée de farine; faites mijoter un quart d'heure; liez de jaunes d'œufs et servez.

NAVETS.

Navets à la poulette. (Entremets.)

Donnez-leur telle forme que vous voudrez, comme olives, mais plus gros, ou amandes; mettez à mesure dans de l'eau; ensuite, égouttez; faites fondre un bon morceau de beurre, sautez avec vos navets, sans leur laisser prendre couleur; ajoutez 2 petites cuillerées de farine, sel, poivre blanc; mêlez le tout en sautant toujours; mouillez avec du bouillon ou de l'eau; faites cuire doucement. Si la sauce était longue, il faudrait la faire réduire; ajoutez une liaison de 4 jaunes d'œufs en servant, et un peu de sucre.

Navets à la béchamel. (Entremets.)

Tournez des navets d'égale grosseur, faites-les blanchir et cuire dans du bouillon; étant

cuits servez-les dans une sauce à la béchamel, page 97.

Navets glacés en forme de poires, ou artichauts. (Entremets.)

Prenez de gros navets tendres, et point creux; pilez-les et donnez-leur la forme; faites-les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante. Beurrez le fond d'une casserole, placez-y vos navets; assaisonnez, et ajoutez du sucre en poudre, 3 cuillerées à dégraisser de blond de veau, ou autre coulis ou jus clair : faites un rond de papier, que vous beurrez et mettez sur vos navets, faites-les aller en commençant un peu vite, et ensuite doucement, feu dessus et dessous. Étant cuits, dressez-les comme une compote de poires ou un plat d'artichauts, et le jus dessous.

Purée de navets. (Entremets.)

Coupez-les très-minces et les faites blanchir et ensuite égoutter; mettez-les à la casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre; et les y laissez mijoter sur un feu très-doux avec du jus si vous en avez jusqu'à ce qu'ils soient en purée et vous les servez.

Ainsi cuits, ils peuvent se servir sous des viandes rôties. (Entrée.)

Navets à la moutarde. (Entremets.)

Quand vous avez fait blanchir vos navets et que vous les avez égouttés, vous pouvez les servir à la sauce blanche et à la moutarde, que vous délayez ensemble.

Navets aux pommes-de-terre. (Entremets.)

Prenez des navets de Freneuse ; faites-les cuire à l'eau bouillante avec des petites pommes-de-terre longues ; retirez-les avec précaution et les dressez sur le plat ; faites fondre à la casserole un morceau de beurre frais; mêlez-y de la moutarde et du sel, versez sur le plat.

Navets au jus. (Entremets.)

Coupez vos navets par morceaux; faites-les roussir dans du beurre ; mouillez avec du bouillon et du jus : assaisonnez; faites-les cuire à petit feu ; et servez à courte sauce.

CAROTTES.

Ragoût de carottes. (Entremets.)

Ratissez et lavez vos carottes, mettez-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en filets, passez-les au feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil haché, faites-les cuire et mouillez avec du lait ; quand la cuisson est faite, liez de jaunes d'œufs, et servez.

Si c'est au gras, mettez-les dans une casserole avec des tranches de lard, persil, ciboules, sel, poivre ; mouillez avec du bouillon et du jus ; faites cuire et réduire à courte sauce ; servez le tout ensemble.

Carottes à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Tournez-les en petits bouchons; et faites-les cuire dans de l'eau avec du sel et du beurre. Mettez dans une casserole du beurre, persil et ciboules hachés, sel et gros poivre, met-

tez-y vos carottes bien égouttées, sautez-les et servez.

Carottes frites. (Entremets.)

Coupez-les en ronds, faites-les blanchir un moment et les mettez dans la friture, retirez-les et les servez bien chaudes.

Carottes à la flamande. (Entremets.)

Coupez-les en ronds et les faites blanchir 5 minutes; mettez-les dans une casserole avec beurre, bouillon, un peu de sucre: faites cuire et réduire; ajoutez un morceau de beurre, fines herbes, une cuillerée de jus, faites faire un bouillon et servez, garni, si vous voulez, de croûtons frits.

Carottes à la poulette. (Entrée.)

Ratissez et coupez-les par tranches; mettez-les cuire à l'eau bouillante, sel, beurre ou graisse de volaille; quand elles seront cuites, égouttez; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec 2 cuillerées de farine, que vous mêlez avec le beurre : assaisonnez, et mouillez avec du bouillon ou de l'eau; quand votre sauce sera liée, ajoutez vos carottes, et une liaison de jaunes d'œufs et un peu de sucre.

Carottes aux fines herbes. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédentes; égouttez; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec 2 cuillerées de farine, faites un roux, et ajoutez persil haché; assaisonnez, mouillez avec jus ou bouillon; laissez un peu

bouillir votre sauce : ajoutez vos carottes, un jus de citron, et servez.

BETTERAVES. (Entremets.)

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four; elles se mangent en salade et en fricassée. Pour les fricasser, quand elles sont cuites et coupées en tranches, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre, sel, poivre; faites-les bouillir un quart d'heure. On les sert encore à la sauce blanche.

SALSIFIS ET SCORSONÈRE.

Les salsifis sont blancs, et se récoltent la 1re. année. Les scorsonères sont noires, et ne se récoltent que la 2e. année : elles sont plus tendres et préférables.

Salsifis ou scorsonères frits. (Entremets.)

Ratissez-les, et jetez-les, à mesure que vous les préparez, dans une casserole où vous aurez mis de l'eau et du vinaigre : retirez-les et faites-les cuire dans beaucoup d'eau, en les y jetant lorsqu'elle bout, avec un peu de sel et une cuillerée de farine; quand ils sont cuits, égouttez-les et faites-les mariner dans une terrine, avec sel, poivre, vinaigre, un moment avant de vous en servir; ensuite trempez-les dans une pâte comme il est indiqué aux artichauts; faites frire de belle couleur et servez.

Salsifis à la poulette. (Entremets.)

Ratissez-les et les mettez à mesure dans

l'eau froide avec un peu de vinaigre ; délayez 2 cuillerées de farine avec de l'eau, mouillez avec eau bouillante, assaisonnez et ajoutez vos salsifis ; quand ils seront cuits, égouttez ; faites une sauce à la poulette comme pour les carottes, et liez avec 4 jaunes d'œufs ; ajoutez vos salsifis et le jus du citron ; servez.

Salsifis à la sauce blanche. (Entremets.)

On les fait cuire dans l'eau comme les précédens, et on les sert sous une sauce blanche, page 97.

Salsifis à la sauce blonde. (Entremets.)

Faites-les cuire comme ci-dessus et les servez sous une sauce blonde, page 98.

Salsifis au jus. (Entremets.)

On les fait cuire comme les précédens, et on les accommode comme les choux-fleurs au jus.

Salsifis en salade. (Entremets.)

Faites-les cuire comme ci-dessus, et égouttez ; coupez-les d'une égale longueur ; mettez-les dans un vase creux : assaisonnez comme une salade, et sautez-les pour les retourner : dressez dans votre saladier ; ayez soin qu'ils soient blancs et employez du poivre blanc.

PATATES. (Entremets.)

Il ne faut pas les confondre avec les pommes-de-terre. Les patates viennent sur couche avec beaucoup de difficultés et de dépense, et elles sont rares. Ce sont des racines grosses comme le doigt et en forme de fuseau ; quand elles ont une odeur de rose, elles ne peuvent

se garder long-temps. Ces racines sont fort délicates et d'une saveur sucrée.

On les fait frire après les avoir marinées avec de l'eau-de-vie et de l'écorce de citron. On se sert d'une pâte comme pour les salsifis.

On les fait frire aussi au beurre comme des pommes-de-terre.

POMMES-DE-TERRE.

Moyen de les faire cuire pour les manger à la place du pain.

Mettez cuire à l'eau avec du sel, dans une marmite de fer; retirez-les aussitôt qu'il sera possible de les peler; ôtez la peau; videz l'eau de la marmite, et mettez dedans vos pommes-de-terre pelées; remettez sur le feu la marmite bien couverte avec les pommes-de-terre sans eau; laissez-les le temps nécessaire pour qu'elles achèvent de cuire. Observez que la marmite doit être de fer, afin qu'elle ne se casse pas lorsque vous remettez vos pommes-de-terre cuire à sec.

Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Faites cuire vos pommes-de-terre dans l'eau et les pelez; coupez-les par tranches, et mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre frais, persil et ciboules hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer et servez; en place de beurre vous pouvez mettre de l'huile; quand elles sont très-petites, on peut se dispenser de les couper par tranches.

Pommes-de-terre à l'anglaise. (Entremets.)

Vous laverez bien des pommes-de-terre; vous les ferez cuire dans de l'eau et du sel, et vous les éplucherez : quand elles seront cuites, vous mettrez tiédir un bon morceau de beurre dans une casserole; vous coupez les pommes-de-terre en tranches, et vous les placez dans le beurre : ajoutez du sel, du poivre, un peu de muscade râpée ; vous sautez vos tranches de pommes-de-terre dans le beurre : ne laissez pas tourner le beurre en huile, et servez-les sur un plat très-chaud.

Pommes-de-terre à la sauce blanche. (Entremets.)

Faites cuire vos pommes-de-terre dans l'eau; pelez-les le plus chaudes qu'il est possible; coupez-les ensuite par tranches; arrangez-les sur le plat que vous devez servir, et versez dessus une sauce blanche, faite, s'il est possible, avec de la farine de pommes-de-terre.

Pommes-de-terre à la sauce blonde. (Entremets.)

Vous les faites cuire comme les précédentes et mettez une sauce blonde, page 98, au lieu de sauce blanche.

Pommes-de-terre à la crème. (Entremets.)

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, plein une cuillère de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée, du persil et de la ciboule bien hachés; vous mêlerez le tout ensemble, vous y met-

trez un verre de crème, vous placerez la sauce sur le feu, et vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle bouille; vos pommes-de-terre étant cuites et pelées, coupez-les en tranches, et mettez-les dans votre sauce : servez-les bien chaudes.

Pommes-de-terre au lard. (Entremets.)

Faites frire de petits morceaux de lard; quand ils seront frits, mettez-y une demi-cuillerée de farine que vous faites roussir en remuant toujours; ajoutez du poivre et peu de sel, bouquet de persil, thym et laurier; mouillez avec du bouillon, sinon avec de l'eau; laissez bouillir 5 minutes, mettez alors vos pommes-de-terre crues, bien épluchées et lavées, et coupées par morceaux si elles sont grosses; quand elles sont cuites, dégraissez et servez.

Pommes-de-terre à l'étuvée. (Entremets.)

On les fait cuire dans l'eau; on les pèle, on les coupe par tranches, on les met dans une casserole avec du beurre, du poivre, du sel, persil et ciboule hachés, un peu de farine; mouillez ensuite avec du bouillon gras ou maigre, un bon verre de vin, plus ou moins, selon la quantité; et on sert à courte sauce, quand le tout est bien assaisonné.

Pommes-de-terre à la lyonnaise. (Entremets.)

Lorsque les pommes-de-terre sont cuites à l'eau, vous les coupez en tranches et les mettez dans une casserole; faites une purée claire d'ognons. Voyez *Purée d'ognons*, page 112.

Vous la versez dessus ; vous tenez les pommes-de-terre chaudes sans les faire bouillir. Autrement vous mettrez un bon morceau de beurre : vous coupez 8 ognons en tranches et vous les posez sur le feu : quand ils sont bien blonds, vous y ajoutez une pincée de farine que vous mêlez bien avec les ognons ; joignez-y du sel, du poivre, plein une petite cuillère à pot de bouillon ou d'eau, et un filet de vinaigre, et vous ferez mijoter les ognons pendant un quart d'heure ; vous les mettrez ensuite sur les pommes-de-terre et les tiendrez chaudes.

Pommes-de-terre à la provençale. (Entremets.)

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole ; ou 6 cuillerées à bouche d'huile avec le zeste de la moitié d'une écorce de citron, du persil ; de l'ail et de la ciboule bien hachés, un peu de muscade râpée, du sel, du poivre ; vous éplucherez les pommes-de-terre, vous les couperez, si elles sont trop grosses ; vous les ferez cuire dans dans l'assaisonnement : au moment de servir vous y mettrez un jus de citron.

Pommes-de-terre en purée. (Entremets.)

Prenez des pommes-de-terre jaunes ; faites-les cuire sous la cendre, pelez-les et passez-les à travers la passoire, mettez-les dans une casserole avec un demi-quarteron de beurre très-frais, poivre, sel ; remuez et mouillez avec du lait jusqu'à ce que la purée soit au degré convenable ; faites bouillir un instant

sans laisser attacher; servez. On peut y mettre du sucre et point de poivre.

Pommes-de-terre farcies. (Entremets.)

Prenez 8 grosses pommes-de-terre, lavez-les et pelez-les; fendez-les en long par le milieu; creusez-les adroitement avec un couteau ou une cuillère, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à l'épaisseur de 2 gros sous. Prenez 2 pommes-de-terre cuites sous la cendre, 2 échalotes hachées, gros comme un œuf de beurre, un petit morceau de lard gras et frais, une pincée de persil et ciboule hachés; pilez le tout avec poivre et peu de sel; formez-en une pâte liée, beurrez l'intérieur des pommes-de-terre; emplissez-les de cette pâte; que le dessus soit bombé; garnissez le fond d'une tourtière avec du beurre frais; arrangez vos pommes-de-terre dessus; placez sur un feu modéré; couvrez du four de campagne; au bout d'une demi-heure, si le dessous et le dessus des pommes-de-terre est rissolé, servez.

Gâteau de pommes-de-terre. (Entremets.)

Faites cuire 12 pommes-de-terre jaunes dans la cendre, épluchez et mettez-les dans une casserole, avec un peu de sel, citron en écorce râpé; remuez bien sur le fourneau, et mettez un morceau de beurre frais; ajoutez un peu de crème toujours en remuant, et du sucre; laissez un peu refroidir, et ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger, 8 œufs, 4 entiers et 4 jaunes et battez ensemble; mêlez avec votre purée.

Beurrez un moule, et enduisez-le de mie de pain : mettez votre composition et posez votre moule sur la cendre rouge, le four de campagne dessus, laissez cuire 3 quarts d'heure.

Pommes-de-terre en galette. (Entremets.)

Prenez 12 pommes-de-terre longues, rouges, cuites sous la cendre; pelez-les; mettez-les chaudes dans une terrine avec un quarteron de beurre; sel, poivre, un verre de lait; broyez jusqu'à ce que le beurre soit mêlé et fondu. Garnissez le fond d'un plat qui aille au feu, d'une légère couche de beurre; versez vos pommes-de-terre dessus; étendez-les de l'épaisseur de 2 doigts; unissez le dessus; marquez-les en losanges avec le dos d'un couteau; posez le four de campagne chaud et plein de braise sur votre plat; point de feu dessous. Quand le dessus est doré et forme une croûte, servez. Il faut environ 10 minutes.

Pommes-de-terre en pyramide. (Entremets.)

Faites-les cuire à l'eau; épluchez; écrasez, comme pour en faire une purée; mettez dans une casserole avec un petit morceau de beurre et un peu de sel fin; mouillez de bon lait; laissez-les sécher; à mesure qu'elles se dessèchent, mouillez-les de nouveau; faites cuire et laissez prendre la consistance nécessaire pour les dresser en pyramide sur le plat; unissez bien cette pyramide, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne; servez chaud.

Pommes-de-terre frites. (Entremets.)

Vous coupez vos pommes-de-terre crues par tranches; vous les jetez dans une friture bien chaude; quand elles sont bien cassantes et de belle couleur, vous les retirez, les saupoudrez de sel fin, et servez chaud.

Autrement, faites une pâte, comme il est indiqué page 274; coupez par tranches les pommes-de-terre crues; trempez-les dans cette pâte; faites frire jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Pommes-de-terre sautées au beurre. (Entremets.)

Vous ôtez la pelure des pommes-de-terre crues; coupez-les en tranches rondes et minces; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, posez-la sur un feu ardent; ajoutez-y les pommes-de-terre, sautez-les toujours jusqu'à ce qu'elles soient blondes; alors vous les égouttez dans une passoire, vous les saupoudrez de sel fin, et vous les arrangez sur le plat sans autre assaisonnement.

Pommes-de-terre en salade.

Lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les coupe et on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre et des fines herbes : à la place de l'huile on peut mettre du beurre et de la crème; on y mêle, si l'on veut, des cornichons coupés par tranches et des betteraves, des anchois et des câpres.

Boulettes de pommes-de-terre. (Hors-d'œuvre.)

Prenez des pommes-de-terre jaunes rondes que vous faites cuire à l'eau et les épluchez; écrasez-les ou les pilez. Pour 6 personnes, ajoutez, quand elles sont très-chaudes, 4 œufs, un peu de crème, persil, ciboules, sel, épices, mêlez le tout. Prenez-en au bout du couteau le quart d'une cuillerée à bouche que vous faites glisser dans la friture bien chaude. Cette pâte renfle et forme des espèces de pets-de-nonne.

Boulettes aux pommes-de-terre. (Entrée.)

On peut faire un hachis avec des pommes-de-terre; pour cela, lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les écrase et on les mêle dans du hachis de viande avec beurre, sel, poivre, persil, ciboule, échalote hachés, un ou 2 œufs; mêlez bien le tout ensemble; faites-en des boulettes, que vous trempez d'un peu de blanc d'œuf; faites-les frire, et servez garnies de persil, ou avec une sauce.

Autres. (Entremets et hors-d'œuvre.)

Etant cuites et épluchées, vous les pilez dans un mortier : quand elles tiennent fort au mortier, mettez un bon morceau de beurre et pilez, mettez deux cuillerées de crème cuite et pilez, une cuillerée de sucre en poudre et pilez encore, du sel et 2 ou 3 œufs entiers l'un après l'autre : pilez encore; que votre pâte soit plutôt ferme que claire, sans être trop dure. Saupoudrez de farine une table sur la-

quelle vous placez votre pâte et formez vos boulettes de la grosseur d'un petit œuf; roulez-les dans la farine. Mettez dans la casserole un bon morceau de beurre, et y placez vos pommes-de-terre quand il est bien chaud, sans être noir. Quand elles ont pris couleur d'un côté, on les retourne de l'autre, et on les sert sans sauce ni autre accompagnement.

TOPINAMBOURS.

On les fait cuire à l'eau salée comme les pommes-de-terre, et on les mange avec une sauce blanche, ou à la maître-d'hôtel, ou en salade.

Étant pelés, on les coupe par quartiers et on les fait frire comme les pommes-de-terre. On les coupe en dés et on en met dans les ragoûts en place de culs d'artichauts.

TRUFFES.

Il faut les choisir grosses, le plus rondes qu'on le peut, noires en dessus et marbrées en dedans, assez dures et d'une odeur agréable. Elles entrent dans une infinité de ragoûts auxquels elles donnent un goût excellent. On doit les laver à plusieurs eaux, avec une brosse, jusqu'à ce que l'on soit bien certain qu'il n'y reste pas un grain de sable.

Truffes au naturel. (Hors-d'œuvre.)

Prenez de belles truffes bien lavées et nettoyées; enveloppez chacune de 5 ou 6 morceaux de papier, que vous mouillez après, et les faites cuire dans la cendre chaude pendant une bonne

heure; ôtez le papier, essuyez les truffes et servez chaudement dans une serviette.

Truffes au vin. (Hors-d'œuvre.)

Vous les faites cuire entières dans une casserole avec du lard haché, bouquet garni, une gousse d'ail, jus, bouillon et une demi-bouteille de bon vin blanc. Servez sous une serviette pliée.

Voyez l'article *Ragoût de truffes*, page 115, et *Dinde aux truffes*, page 220.

CHAMPIGNONS.

Les empoisonnemens dont des familles entières ont été victimes, ayant presque toujours été causés par les mauvaises espèces cueillies dans les bois ou les champs, et ces accidens malheureux se répétant trop souvent, j'ai renoncé à traiter dans cet ouvrage de ce qui concerne ces espèces sauvages. Il ne faut même pas perdre de vue que les meilleurs champignons peuvent devenir malfaisans par la qualité des terres ou des substances qui les ont produits, ou parce qu'ils auront été cueillis trop tôt ou trop tard, ou encore qu'on aurait négligé, en les employant, certaines précautions dont je vais parler. Il est donc prudent, même en ne faisant usage que des CHAMPIGNONS COMMUNS ou COMESTIBLES, *agaricus edulis*, cultivés sur couches, car ce sont les seuls auxquels on puisse avoir confiance, de ne point se servir de ceux qui ont été récoltés trop vieux. On doit, en outre, mettre quelque intervalle entre le mo-

ment de leur récolte et celui où on les emploie ; on les épluche, on coupe les plus gros en plusieurs morceaux, en les jetant à mesure dans de l'eau froide avec un peu de vinaigre, ce qui, d'ailleurs, les empêche de rougir ; enfin dans les ragoûts, on ne doit en mêler qu'après les avoir fait bien égoutter ; on fera bien de mettre un peu de vin, de vinaigre, ou de jus de citron. Il est prudent encore de ne point les manger quand ils sont cuits depuis quelques jours, j'ai été moi-même empoisonné pour en avoir mangé qui étaient dans ce cas.

MANIÈRES D'ASSAISONNER LES CHAMPIGNONS.

Champignons en caisse. (Entremets.)

Prenez des champignons que vous épluchez et coupez en morceaux ; faites une caisse de papier que vous beurrez ; mettez dedans vos champignons avec beurre, persil, ciboule, échalote, hachés, sel, poivre ; mettez-les sur le gril et faites cuire à un feu doux ; servez dans la caisse.

Champignons sur le gril. (Hors-d'œuvre.)

Il faut les choisir gros : on les épluche et on en ôte la tige ; on les place sur le gril de manière à ce qu'ils aient en dessus leur creux que l'on remplit de beurre, sel, poivre et fines herbes, au moment de servir, comme on fait pour des rognons de mouton à la brochette.

Champignons en fricassée de poulet. (Entremets.)

Épluchez et coupez les champignons s'ils

sont gros; faites-les blanchir; remettez-les à l'eau froide et les essuyez bien. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites revenir; ajoutez une pincée de farine, sel et poivre, un bouquet de persil; mouillez avec du bouillon; faites une liaison de jaunes d'œufs avec une demi-cuillerée de vinaigre, au moment de servir.

Croûte aux champignons. (Entremets.)

Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules; lorsqu'ils sont passés sur le feu, ajoutez une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude ou du bouillon chaud et un peu de sel; quand ils sont cuits, et que la sauce en est tarie, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crème. Faites frire dans le beurre une bonne croûte de pain que vous mettez dans le fond du plat qu'on doit servir; versez les champignons dessus, et servez bien chaud.

OEUFS.

C'est un très-bon aliment que les œufs : après la viande rien ne fournit une plus grande diversité de mets; pour s'assurer s'il sont frais, présentez-les à la lumière : s'ils sont clairs et transparens, c'est un indice sûr; quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux, et s'ils ont une tache qui tient à la coquille, c'est une preuve qu'ils sont gâtés.

Voyez dans les *Recettes d'économie domestique*, ci-après, la manière de les conserver.

OEufs à la coque. (Hors-d'œuvre.)

Quand l'eau bout, mettez-les dedans ; retirez-les du feu ; couvrez-les 5 minutes pour les laisser faire leur lait, retirez-les de l'eau et servez-les dans une serviette ; de cette manière on est toujours sûr de réussir. Quand on a un coquetier fait pour servir sur la table, on y verse l'eau bouillante sur les œufs et on les sert dans cette eau, en leur laissant 5 minutes pour cuire.

Voyez *Coquetier* au commencemeut du volume.

OEufs sur le plat dits au miroir. (Entremets.)

Étendez un peu de beurre sur un plat qui aille au feu ; cassez vos œufs dessus avec sel, poivre et 2 cuillerées de lait; faites cuire à petit feu, passez la pelle rouge et servez.

OEufs au miroir aux asperges. (Entremets.)

Coupez de petites asperges en petits pois ; n'en prenez que le tendre ; faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante ; mettez-les après dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un peu d'eau ; faites cuire ; assaisonnez avec un peu de sel, et très-peu de sucre ; la cuisson faite et plus de sauce, mettez-les dans le fond du plat que vous devez servir ; cassez dessus des œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade ; faites cuire sur le feu, passez la pelle rouge ; servez les jaunes mollets.

Œufs mollets. (Entrée.)

Pochez vos œufs, c'est-à-dire cassez des œufs frais bien mirés dans l'eau bouillante avec une cuillerée de vinaigre, ou, ce qui vaut mieux, faites bouillir de l'eau dans une casserole, dans laquelle vous mettez le nombre d'œufs que vous jugez à propos; laissez bouillir cinq minutes et retirez-les promptement dans de l'eau fraîche; ôtez-en doucement les coquilles pour ne pas rompre le blanc. Par ce moyen vous avez des œufs mollets flexibles sous le doigt; vous les servez entiers avec une sauce blanche, sauce verte, sauce Robert, sauce piquante, sauce ravigote, et toutes sortes de ragoûts, ou de jus. Le meilleur est une farce d'oseille, page 280.

Œufs frits. (Entremets.)

Quand votre friture est bien chaude, cassez dedans les œufs un à un pour les faire frire; faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laissez point durcir le jaune. Vous servirez ces œufs de la façon qu'il est dit pour les *œufs mollets*, même sauce ou ragoût.

Œufs aux fines herbes. (Entremets.)

Mettez dans une casserole persil, ciboule, échalote, le tout haché, sel, poivre, un demi-verre de vin blanc, un morceau de beurre manié de farine; faites bouillir sur le feu un demi-quart d'heure; la sauce étant liée comme il faut, dressez sur le plat des œufs frais mol-

lets, mettez la sauce dessus, poudrez après avec de la chapelure de pain bien fine : servez chaudement.

OEufs brouillés. (Hors-d'œuvre.)

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, et assaisonnez ; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours. Quand ils sont cuits, servez-les promptement. En maigre, mettez-y une cuillerée de crème et les faites de la même façon. Pour les faire avec quelque ragoût de légumes, soit *céleri*, *laitue*, *chicorée*, pointes *d'asperges*, il faut que le ragoût soit fini comme si on était prêt à le servir ; hachez-les fort menus, mettez-en 2 cuillerées à ragoût dans vos œufs, et les brouillez comme les autres. Si c'est *au verjus*, après avoir fait cuire les grains dans l'eau un moment, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs.

OEufs au verjus. (Entremets.)

Faites fondre dans une casserole une cuillerée de graisse, avec un peu de beurre manié de farine ; lorsque le tout sera fondu, et commencera à devenir blond, ajoutez-y un demi-verre de jus ; liez votre sauce, et y jetez alors 8 ou 10 œufs bien battus avec du verjus ; tournez-les continuellement avec une fourchette pour les brouiller, sur un feu doux, en observant de n'y mettre que peu de verjus, car son acidité augmente en cuisant.

OEufs aux petits pois. (Entremets.)

Faites cuire des petits pois verts dans du bouillon ; lorsqu'ils seront cuits bien moelleux, ajoutez-y quelques croûtons frits ; cassez-y des œufs avec sel et poivre, et les faites cuire sur un feu doux : feu dessus et dessous, pour les cuire bien également.

OEufs à la tripe. (Entrée.)

Vous faites cuire des ognons avec un bon morceau de beurre frais, et très-doucement. Etant cuits, vous y mettez du sel, une cuillerée de farine, une tasse de crème, et gros comme une noisette de sucre : faites mijoter. Mettez ce que vous voulez d'œufs durs; coupez en quartiers et servez.

OEufs farcis. (Entremets.)

Faites durcir 8 œufs; ôtez la coquille; coupez-les en 2 en travers par le milieu ; ôtez les jaunes, que vous mettez dans une terrine avec un quarteron de beurre frais, fines herbes, sel fin, un peu de muscade râpée, un peu de mie de pain dans du lait; écrasez le tout ensemble. Servez-vous de cette farce pour remplir les blancs, plus que pleins. Prenez un plat ou une tourtière; beurrez le fond, et le garnissez d'une mince épaisseur de farce; arrangez dessus vos 16 moitiés d'œufs, le rond en dessous. Couvrez du four de campagne bien chaud ; laissez un quart d'heure et servez.

OEufs au beurre noir. (Entremets.)

Mettez dans une poêle un morceau de beur-

re que vous faites fondre sur le feu ; quand il ne crie plus, vous mettez dans la poêle les œufs que vous avez eu soin de casser dans un plat et d'assaisonner de sel et poivre; faites-les cuire, et passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune; servez en versant dessus une cuillerée de vinaigre chauffée à la poêle.

OEufs à l'eau. (Entremets sucré.)

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'écorce de citron vert; faites bouillir un quart d'heure à petit feu; mettez ensuite refroidir, et cassez dans une autre casserole 7 jaunes d'œufs; délayez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger; passez ensuite au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans, sans avoir de l'eau dans le fond : cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

OEufs au lait. (Entremets sucré.)

Prenez 6 œufs que vous délayez avec un demi-quarteron de sucre, et une chopine de lait; mettez le tout dans le plat creux que vous devez servir; faites cuire 3 quarts d'heure au bain-marie; saupoudrez de sucre en poudre; passez la pelle rouge dessus, et servez chaud ou froid.

Autres œufs au lait. (Entremets sucré.)

Faites bouillir une chopine de lait avec écorce de citron ou vanille et du sucre, un

peu de sel; lorsqu'il bout, versez-le dans un plat où vous aurez bien battu six œufs; remuez bien le tout ensemble; mettez cuire au bain-marie; couvrez d'un couvercle de cuivre ou de fer avec du feu dessus. Quand cela est pris, saupoudrez de sucre en poudre et passez la pelle rouge dessus; servez froid.

Œufs au lait faits à la minute. (Entremets sucré.)

Mettez du lait sur le feu; quand il est près de bouillir, battez dans une terrine le sucre et les œufs et aussitôt qu'il bout versez-les dedans peu à peu en délayant pour qu'ils ne cuisent pas. Passez-les de suite et les versez sur un plat que vous placez sur la cendre chaude avec un couvercle et du feu dessus; ils prendront en un instant. Mettez dessus du sucre en poudre et glacez-le avec la pelle rouge.

Œufs au lait renversés. (Entremets sucré.)

Battez 6 blancs d'œufs, que vous mêlez ensuite avec les jaunes; faites bouillir une chopine de lait que vous verserez dans les œufs après les avoir laissés reposer un moment; ajoutez 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger. Mettez dans une casserole un demi-quarteron de sucre, un demi-verre d'eau; laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; versez 3 cuillerées de ce caramel dans un *moule* ou *casserole sans queue*; tournez-le de manière à ce qu'il en soit garni partout et laissez-le refroidir. Versez dans ce moule le lait et les œufs; faites cuire au bain-marie. Lorsqu'il

est cuit mettez le moule dans l'eau froide; lorsque le lait est froid, renversez le moule et enfin l'enlevez au moment de servir.

Ce *moule* en cuivre étamé sert aussi pour les gâteaux de riz, de pommes-de-terre, et autres choses que l'on est obligé de faire cuire au bain-marie, les queues des casseroles empêchant de couvrir.

OEufs à la neige. (Entremets sucré.)

Prenez une chopine de lait, 2 cuillerées à bouche d'eau de fleur d'oranger, un demi-quarteron de sucre; mettez le tout dans une casserole, et faites bouillir; prenez six œufs; séparez les jaunes des blancs; battez les blancs en neige; quand votre lait a bouilli, mettez dedans vos œufs en neige par cuillerées; retournez-les avec une écumoire pour faire cuire de tous les côtés; quand ils sont cuits, retirez-les et dressez-les sur le plat que vous devez servir; faites lier le lait sur le feu avec vos jaunes d'œufs délayés dans une cuillerée de lait; versez sur vos œufs à la neige; laissez refroidir et servez.

Omelette aux fines herbes, etc. (Entremets.)

Prenez des œufs que vous mettez dans une terrine avec sel fin, poivre, persil, ciboules hachés très-fin; battez bien les œufs; faites fondre du beurre dans une poële, mettez dedans les œufs; faites cuire l'omelette; ayez soin qu'elle soit d'une belle couleur en dessous; pliez-la en 2 dans le plat que vous devez servir.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelettes *aux rognons*, *au*

fromage d'Italie, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, il faut toujours que le tout soit cuit et assaisonné comme si vous vouliez le servir. Vous hachez ces objets pour qu'ils se mêlent bien dans les œufs; battez le tout ensemble, et faites ces omelettes dans une poêle comme les autres.

Celles que l'on fait pour servir sur une farce d'*oseille*, *laitue* ou *chicorée*, se font différemment. Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes; vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, et mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs, sel et poivre.

Omelette au fromage. (Entremets.)

Râpez du fromage de Gruyère que vous battez avec des œufs et une tasse de crème très-épaisse dans une terrine; assaisonnez de poivre et d'un peu de sel proportionné au degré de salaison du fromage; versez le tout dans la poêle où vous avez fait fondre du beurre; faites cuire et servez chaud.

On fait aussi des omelettes au fromage de la manière suivante: faites une omelette ordinaire; quand elle est cuite, vous la saupoudrez de fromage râpé; vous glacez avec la pelle rouge et servez chaud.

Omelette au lard ou au jambon. (Entremets.)

Coupez le lard par dés et le faites cuire à la poêle avec un peu de beurre. Vous y versez ensuite les œufs battus épicés, sans sel. Si c'est au

jambon, vous le coupez par petites tranches minces, et faites de même.

Omelette aux écrevisses. (Entremets.)

Faites cuire des écrevisses comme il est dit page 257; épluchez-les de leurs coquilles, et les faites piler, en en réservant les queues; pilez aussi quelques coquilles très-fin avec un peu de beurre, pour en tirer un coulis rouge; cassez des œufs, battez-les, assaisonnez de sel et poivre; ajoutez les écrevisses pilées et les queues, du coulis rouge; mêlez le tout, et faites cuire à la poêle.

Omelette à l'ognon. (Entremets.)

Coupez par tranches des ognons que vous faites cuire dans du beurre; lorsqu'ils sont cuits, mouillez-les d'un peu de lait, sel et poivre; mettez vos œufs battus; battez le tout, et faites cuire à la poêle.

Omelette au pain. (Entremets.)

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un verre de crème, sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain a bu toute la crème, cassez-y des œufs et les battez ensemble pour en faire une omelette.

Omelette aux croûtons. (Entremets.)

Faites griller des tranches de mie de pain que vous coupez en dés; faites-les revenir et cuire dans la casserole avec du jus; on peut y entremêler des filets de volaille ou perdrix; vos croûtons étant cuits bien moelleux, battez des œufs, et y mélangez vos croûtons, et les

filets, si vous en avez mis; faites cuire votre omelette à la poêle, roulez-la et la servez dans un plat chaud.

Œufs aux macarons. (Entremets sucré.)

Prenez six œufs; retirez-en trois blancs que vous mettez dans une casserole avec 2 macarons, fleur d'oranger, citron vert, le tout haché très-fin, sucre râpé, un peu de sel, une once de beurre que vous faites fondre; mêlez avec les œufs; battez le tout ensemble comme pour faire une omelette; faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir; quand ils sont presque cuits, glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Omelette au sucre. (Entremets sucré.)

Battez d'abord séparément les blancs de 6 œufs; mêlez aux jaunes quelque peu de zeste de citron; ajoutez les jaunes aux blancs, et battez bien le tout ensemble, en y joignant un peu de crème et très-peu de sel; mettez alors votre omelette dans la poêle, faites cuire, sucrez-la dans la poêle; renversez-la sens dessus dessous sur une assiette, et mettez-la dans un plat : alors vous en couvrez la superficie de sucre en poudre, et passez la pelle rouge dessus; servez chaud.

Omelette au rhum. (Entremets sucré.)

Vous dressez sur un plat l'omelette sucrée ci-dessus, l'arrosez abondamment de rhum auquel vous mettez le feu au moment de servir sur table.

Omelette aux confitures. (Entremets sucré.)

Prenez six œufs dont vous battez d'abord les blancs séparément; mêlez aux jaunes un peu de zeste de citron; ajoutez ensuite les jaunes aux blancs, et battez bien le tout ensemble, en y mêlant un peu de crème, 2 cuillerées de marmelade de pommes, d'abricots, gelée de groseilles, etc., comme vous le jugerez à propos, et finissez comme il est indiqué pour l'omelette au sucre.

Omelette soufflée. (Entremets sucré.)

Cassez 6 œufs; séparez les blancs des jaunes; mêlez les jaunes avec 4 onces de sucre râpé, le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin; fouettez vos blancs d'œufs, mêlez-les ensuite avec les jaunes; faites fondre sur un feu un peu vif un demi-quarteron de beurre dans un plat qui aille sur le feu; quand il est fondu, mettez dedans les œufs; posez sur le plat votre four de campagne très-chaud, faites cuire 5 minutes; saupoudrez de sucre et servez chaud, sans perdre une minute.

MACARONI. (Entremets.)

Faites cuire une demi-livre de macaroni dans du bouillon avec un demi-quarteron de beurre, et gros poivre; quand le bouillon est réduit, le macaroni cuit et cependant entier, vous y mêlez un quarteron de fromage râpé, gruyère vieux ou parmesan, ou moitié de chacun; tournez le tout, et versez-le sur un plat creux que vous devez servir et que vous

avez beurré; saupoudrez de fromage râpé; couvrez du four de campagne bien chaud pendant un quart d'heure; servez bien doré.

On le fait aussi en dressant sur le plat le macaroni par lits de fromage et de macaroni l'un après l'autre, au lieu de faire fondre le fromage dans la casserole de macaroni. La première méthode est aussi bonne.

Celle qui suit est préférable, pour être plus économique et donner un macaroni plus léger et moins gras.

Macaroni en timbale à l'italienne.
(Entremets.)

Prenez une demi-livre de macaroni, et mettez-le dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il baigne dedans, sel, poivre, et une once de beurre; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; râpez une demi-livre de vieux fromage de Gruyère ou de Parmesan; mettez-le dans le macaroni avec une once de beurre; sautez le tout ensemble jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu; prenez une autre casserole, graissez-la de beurre tout autour et dans le fond; garnissez-la ensuite d'une couche de pâte de l'épaisseur de deux lignes environ, mettez dedans votre macaroni, et couvrez-le d'un plateau de pâte de même épaisseur; faites cuire sur un feu très-doux; couvrez la casserole d'un couvercle et mettez du feu dessus, laissez cuire pendant une demi-heure au moins; quand la cuisson est faite, renversez votre macaroni sur le plat que vous devez servir. La pâte se fait comme celle indiquée pour les *puddings* ci-après.

ENTREMETS SUCRÉS.

Voyez aussi pour les entremets sucrés les articles Œufs et Entremets anglais.

Carottes en entremets sucré.

Coupez une livre et demie de carottes par filets très-minces, faites-les blanchir et égoutter, mettez-les dans une casserole, recouvertes d'eau bouillante, avec une livre de sucre; quand l'eau sera réduite de moitié, ajoutez du zeste de citron : quand elle sera réduite à 3 cuillerées, exprimez-y le jus de 2 citrons. On peut donner à ce mets la forme que l'on veut, cela dépend du moule dont on se servira. On peut le servir vis-à-vis une charlotte russe.

Charlotte de pommes.

Pelez et épluchez 20 pommes de reinette que vous coupez par morceaux; mettez-les dans une casserole où vous avez fait fondre un morceau de beurre et ajoutez du sucre et de la cannelle : faites feu dessus et dessous; en ne les remuant pas elles ne s'attacheront pas; quand elles sont fondues, passez-les en purée et faites un peu réduire sur le feu sans laisser attacher. Taillez des mies de pain en croûtons en cœur dont vous garnissez le fond d'un moule sans qu'il y ait de jour entre, la pointe des cœurs au centre : garnissez aussi de croûtons le tour. Tous ces croûtons se trempent dans du beurre fondu. Placez votre marmelade dedans par lits et ajoutez entre chaque lit

un lit de marmelade d'abricots; recouvrez-la d'un couvercle de tranches de pain très-minces, et faites cuire avec feu dessus et dessous; 20 minutes suffisent pour prendre couleur; renversez sur le plat et servez chaud.

Charlotte russe aux pommes.

On dispose des biscuits de la même façon que pour la charlotte russe. On a fait cuire des pommes au beurre que l'on coupe par moitiés ou en quartier et dont on garnit avec soin le tour du moule en dedans des biscuits, en laissant, si l'on veut, un creux au milieu que l'on remplit de confitures de groseilles; renversez et sur le plat servez froid.

Pommes au beurre.

Prenez des pommes autant qu'il en pourra tenir sur la tourtière, pelez-les et les videz avec une videlle de fer-blanc; ayez soin de ne pas les endommager. Coupez des morceaux de mie de pain rassis, à la grandeur de vos pommes. Beurrez la tourtière, et y placez le pain et les pommes dessus; emplissez le vide de chaque pomme avec du sucre, et terminez en dessus par un morceau de beurre bien frais. Placez votre tourtière sur un feu doux, et le four de campagne dessus; vous en renouvelez le feu s'il est nécessaire : vous remettez aussi plusieurs fois du sucre râpé dans les pommes, et aussi toujours du beurre. Il faut que le feu soit très-doux dessus et dessous pour les maintenir fermes, et qu'elles ne baissent pas, et encore pour que le pain ne brûle pas. On les sert

toutes chaudes sur leur pain, et arrosées du beurre et de leur jus.

Pommes meringuées.

Dressez en pyramide de la marmelade de pommes sur un plat; fouettez 2 blancs d'œufs auxquels vous ajoutez 2 cuillerées de sucre en poudre et un peu de zeste de citron haché, couvrez-en votre pyramide, glacez toute la surface de sucre écrasé en grains, faites prendre de belle couleur dans un four éteint depuis 6 ou 8 heures. Servez chaud comme un soufflé.

Poires à l'allemande.

Prenez des poires cassantes, telles que bon-chrétien et martin sec; pelez et coupez-les de la forme qui vous plaira, petits cailloux ou autres, et les mettez dans l'eau à mesure pour qu'elles ne noircissent pas. Passez-les au beurre, recouvrez-les de farine et les mouillez avec de l'eau : ajoutez du sucre et faites cuire; liez-les avec des jaunes d'œufs. Servez chaud.

Croûtes aux pêches.

Beurrez le fond d'une tourtière ou d'un plat qui aille au feu, coupez des tranches de pain le plus large possible, et de la longueur du fond de la tourtière ou du plat, mettez ces tranches de pain dans la tourtière de manière à en couvrir le fond. Prenez des pêches bien mûres, ouvrez-les en deux et en couvrez les tranches de pain, la peau des pêches du côté du pain et l'intérieur du fruit qui forme coquille en dessus et à découvert; mettez dans chaque moitié de pê-

che du sucre fin et un petit morceau de beurre frais, ensuite mettez votre tourtière sur un feu très-doux, couvrez-la d'un four de campagne; il faut plus de feu dessus que dessous; faites réchauffer votre four de campagne à plusieurs fois, et aussi plusieurs fois semez du sucre fin sur vos pêches par la raison que la pêche est très-acide. Vos pêches cuites, vous levez légèrement les croûtes de pain et les servez sur votre plat telles qu'elles étaient dans la tourtière; elles ne doivent pas être attachées; vous versez dessus le jus qui peut se trouver au fond de la tourtière et servez chaud.

On fait aussi des croûtes *aux prunes* de reine-claude et de mirabelle et *aux abricots* en s'y prenant de la même manière.

Soupe aux cerises.

Taillez des petits dés de pain, sautez-les dans le beurre; quand ils sont bien blonds partout, faites-les refroidir et ôtez le beurre, remettez-en un peu de bien frais, et quand il est fondu sautez-y 2 livres de cerises noires, dont vous aurez ôté les queues en y laissant les noyaux, afin que les cerises soient entières et les roulez dans très-peu de farine; mouillez-les avec de l'eau, mettez-y du sucre et faites-les cuire; vers la fin de leur cuisson, mettez une ou 2 cuillerées de kirschwaser, si vous voulez. Quand les cerises sont cuites et le sirop bien fait, mettez vos croûtons de pain dans le plat que vous devez servir et qui doit être profond, et versez vos cerises et le sirop dessus et servez chaud.

Beignets de pommes, abricots et pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en rond; ôtez la peau et les pepins; parez-les proprement; faites-les mariner 2 ou 3 heures dans l'eau-de-vie, sucre en poudre et zeste de citron; quand elles ont bien pris goût, faites-les égoutter et passez-les dans la farine, faites frire de belle couleur; dressez-les et saupoudrez de sucre. Les beignets de pêches et d'abricots se font de la même manière. On coupe les abricots et les pêches en deux : il faut peler les pêches. Ces fruits s'emploient fermes et peu mûrs.

Beignets en pâte.

Pelez vos pommes et les coupez en tranches en rond; ôtez-en le cœur; faites mariner dans l'eau-de-vie; trempez-les dans une pâte épaisse comme de la bouillie et faite avec de la farine, une cuillerée d'huile d'olive, peu de sel, 4 jaunes d'œufs, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, 2 cuillerées d'eau-de-vie et de l'eau; fouettez 2 blancs d'œufs que vous incorporez à votre pâte en remuant légèrement. Cette pâte doit être faite 2 ou 3 heures avant de s'en servir afin de la rendre plus légère par la fermentation. Mettez vos pommes enduites de pâte dans une bonne friture; retirez-les d'un blond doré, faites égoutter sur un torchon, saupoudrez de sucre et servez très-chaud.

Les beignets de pêches et d'abricots en pâte se font de même, mais on les coupe en quartiers.

Beignets de bouillie.

Faites une bouillie épaisse, sucrée et à la fleur d'oranger; laissez refroidir à moitié et ajoutez 4 jaunes d'œufs; versez-la sur des plats de l'épaisseur convenable à des beignets et la laissez refroidir plusieurs heures. Coupez vos beignets en losanges : trempez dans l'œuf battu où vous avez mis du sucre et du zeste de citron, panez deux fois; faites frire.

Pets de nonne.

Mettez dans une casserole une bouteille d'eau, un morceau de sucre, du zeste de citron; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle en ait pris l'odeur. Otez le citron, saupoudrez dans l'eau en grande quantité de la farine, d'une main, tandis que vous tournez avec une cuillère de l'autre main; continuez de saupoudrer jusqu'à ce que la pâte devienne extrêmement épaisse, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit cuite, ce qu'on connaît quand, en y goûtant, on ne lui trouve plus le goût de farine; il faut au moins une demi-heure, et plus elle est cuite, plus elle est légère. Elle ne brûlera pas si on a le soin de la tourner continuellement. Tirez-la du feu; cassez-y un œuf et continuez de tourner pour l'incorporer à la pâte; cassez-en un autre de même, et ainsi de suite jusqu'à huit; battez et tournez toujours. Prenez-en avec la queue d'une cuillère gros comme une petite noix que vous faites tomber dans la friture par une secousse sur le bord de la poêle. Cette pâte se gonfle et l'intérieur reste vide.

On est alors dédommagé de tant de peine et de soins en servant de belles boules dorées qui semblent aux yeux étonnés les pommes du jardin des Hespérides.

Pain perdu.

Faites bouillir un demi-setier de lait et réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger, une pincée de citron vert haché; ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'une pièce de 5 fr. et beaucoup plus épaisses; mettez-les dans le lait pour les faire tremper un petit moment; quand elles seront tout imbibées, mettez-les égoutter; trempez dans l'œuf battu, et faites frire; servez-les saupoudrées de sucre.

Soupe dorée.

Battez des œufs assaisonnés comme pour une omelette simple; jetez-y des tranches de pain ordinaire avec la croûte, épaisses de la moitié du doigt; laissez tremper un bon quart d'heure, faites frire vos tranches comme des beignets dans une friture; quand elles sont dorées, servez bien chaud, saupoudré de sel.

Crêpes.

C'était autrefois avec les beignets, le punch et la danse, le mets de réjouissance des jours gras; on se réunissait souvent dans la cuisine pour le manger sortant de la poêle, et plus d'un gourmand a mis la main à la pâte et tenu la queue de la poêle pour avoir la gloire d'offrir une crêpe de sa façon.

Prenez un litre de farine, délayez-la avec six œufs, une cuillerée d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel, une cuillerée d'huile et 2 de fleur d'oranger, moitié eau et lait pour l'éclaircir et lui donner la consistance d'une bouillie. Allumez un feu clair de menu bois; faites fondre à la poêle gros comme une petite noix de saindoux, sinon du beurre ou de l'huile; versez-y plein une cuillère à dégraisser de pâte; étendez-la de façon que le fond de la poêle en soit couvert et très-mince; faites cuire d'un côté, retournez lestement de l'autre, et mangez brûlant.

Croquettes de maïs.

Prenez un quarteron de sucre râpé, un quarteron de farine, moitié de maïs, moitié de farine ordinaire, même poids de beurre très-frais, un peu d'écorce de citron râpé ou d'eau de fleur d'oranger; pilez le tout dans un mortier jusqu'à consistance de pâte. Roulez ensuite cette pâte avec un rouleau : il faut qu'elle soit très-mince. Coupez-la par morceaux de la forme que vous voudrez; mettez ces morceaux à sec sur une tourtière; faites cuire à petit feu dessus et dessous. Servez avec un peu de sucre râpé dessus.

Gâteau de riz.

Prenez une demi-livre de riz et le faites blanchir : faites cuire et mouillez peu à peu avec une chopine de crème, mettez le zeste d'un citron, un peu de sel, du sucre. Quand il sera crevé et bien épais, retirez l'écorce de citron, laissez re-

froidir; ajoutez un morceau de beurre frais, fleur d'oranger, 6 à 8 œufs battus dont vous avez supprimé la moitié des blancs; mêlez le tout. Enduisez un moule de beurre et de sucre en poudre. Versez de dans votre appareil; faites cuire 3 quarts d'heure au four ou sous le four de campagne.

Beignets de riz.

Coupez des restes du gâteau ci-dessus en rond ou en losange; trempez-les dans la pâte à frire; faites frire et glacez-les si vous voulez avec du sucre râpé et le four dessus.

Croquettes de riz.

Faites crever un quarteron de riz, et le préparez comme pour le gâteau ci-dessus; mais, au lieu de le mettre dans un moule, vous en faites des boulettes que vous trempez dans de l'œuf battu et sucré : panez-les, retrempez-les, repanez-les et faites frire.

Gâteau d'amandes.

Pesez 3 œufs avec leurs coquilles, prenez même poids de farine, même poids de beurre le plus frais possible, même poids de sucre râpé, avec lequel vous pilerez 3 onces d'amandes douces, pelées dans l'eau chaude ; ajoutez un peu d'écorce de citron ou d'eau de fleur d'oranger; employez les 3 œufs, blanc et jaune; mêlez le tout dans un mortier pour en faire une pâte; graissez le fond d'une tourtière avec du beurre très-frais; faites cuire à petit feu dessus et dessous. Ce gâteau se sert, chaud ou froid, avec du sucre râpé dessus.

Bouillie renversée.

Faites bouillir de la crème dans une casserole; quand elle bout, mettez-y plusieurs cuillerées de farine délayée avec de la crème, faites-en une bouillie très-épaisse, mettez-y un morceau de beurre frais du meilleur possible, et faites cuire votre bouillie très-doucement; cuite et très-épaisse, mettez-y une liaison de 2 ou 3 jaunes d'œufs, et faites refroidir; mettez-y alors 3 ou 4 jaunes d'œufs et 3 ou 4 blancs fouettés en neige, l'écorce d'un citron haché fin ou de la fleur d'oranger; beurrez un peu une casserole ou un moule, mettez un rond de papier dans le fond et une bande tout autour, versez-y l'appareil; faites cuire comme un gâteau de riz, renversez-la et servez-la avec ou sans le papier; on ne remplit la casserole que jusqu'aux trois quarts.

Soufflé de riz.

Faites blanchir demi-livre de riz et ensuite crever avec de la crème, sucre, peu de sel; étant bien cuit, passez-le au tamis; mettez cette purée dans une casserole avec 6 jaunes d'œufs, un peu de fleur d'oranger, zeste de citron, gros comme un petit œuf de beurre; mêlez-y aussi les blancs battus en neige. Faites chauffer le four de campagne, beurrez un moule dont vous garnissez les bords de bandes de papier beurré pour soutenir ce soufflé quand il montera : versez-y votre composition et placez sur la cendre rouge, le four chaud dessus, 20 minutes, chaleur modérée. Servez à l'instant.

Soufflé de pommes-de-terre.

Il se fait comme celui au riz : 4 onces de fécule, chopine de crème et 6 œufs.

Soufflé au chocolat.

Ayez un demi-litre de lait, trois tasses de chocolat en tablettes, une cuillerée de fécule de pommes-de-terre et quatre œufs frais. Faites cuire le chocolat dans le lait ; ajoutez-y la fécule ; faites cuire pendant 3 minutes, et quand la matière est assez refroidie pour ne pas cuire les œufs, mettez-y les jaunes après les avoir battus. D'une autre part, fouettez les blancs de ces mêmes œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige un peu ferme, et mêlez-les avec le tout, puis versez de suite dans un moule bien étamé, que vous aurez fait légèrement chauffer après l'avoir graissé de beurre frais ; posez sur le feu, couvrez avec le four de campagne ; servez dans le moule sans perdre un instant.

Avec une semblable bouillie on fait des soufflés *aux macarons* ; on y ajoute des macarons écrasés : de même *à l'abricot* ou autres fruits en ajoutant de la marmelade ; *au café* en faisant bouillir du café brûlé dans la crème avant de mettre la fécule ; *à la fleur d'oranger*, etc. : on les fait cuire de la même manière.

Trois calottes.

Prenez deux onces de sucre fin et autant de farine, un œuf entier et un peu d'écorce de citron haché fin ; délayez la farine avec un peu d'eau et mettez-y le sucre, l'œuf et le citron ; délayez le tout ensemble, ensuite faites chauffer

un peu de beurre dans une tourtière; le beurre chaud, versez-y l'appareil, et le faites cuire à très-petit feu dessus et dessous; pendant que la calotte cuit, huilez légèrement un vase creux d'une forme arrondie; la calotte cuite, ôtez-la de la tourtière au moyen d'un linge pour ne pas vous brûler, et la mettez dans ce vase afin de lui en faire prendre la forme; laissez refroidir, ôtez-la alors et faites-en jusqu'à trois semblables avec un même poids d'appareil. Quand la première est ôtée de la tourtière, on remet du beurre et on fait la seconde, et ainsi de suite. On les fait toutes refroidir dans le même vase, afin qu'elles aient toutes la même forme; servez-les l'une à côté de l'autre. On peut les colorer de gelée de groseilles et semer dessus de la nompareille; on peut aussi les glacer: elles se gardent un mois et plus dans un endroit frais et sec. Il en faut 3 pour composer un plat.

CRÈMES.

Crème sambaïone, ou *Mousse italienne.*

Prenez 12 jaunes d'œufs frais et 4 verres de vin de Madère ou d'excellent vin blanc, 6 onces de sucre et une pincée de cannelle en poudre. Mettez le tout dans une casserole sur un feu ardent, et remuez, en tournant très-vite, avec un moussoir à chocolat, jusqu'à ce que la mousse ait rempli la casserole. Servez, sans perdre un moment, dans des pots de crème.

Crème au chocolat.

Pour 15 pots, mettez dans une casserole

une demi-livre de chocolat, mouillez d'un peu de lait et faites cuire 10 minutes. Retirez du feu ; ajoutez une pinte de lait bouillant, ou de crème et 4 onces de sucre. Vous avez un peu battu 8 jaunes d'œufs auxquels vous ajoutez un blanc battu en neige : mêlez le tout et passez dans un linge. Versez dans les pots ou sur un plat, faites prendre au bain-marie, laissez refroidir et servez.

Plus vous mettrez de blancs d'œufs, plus les crèmes prendront facilement, mais ce sera aux dépens de leur délicatesse ; on peut même n'en pas mettre du tout, mais alors un degré de cuisson de plus est nécessaire.

Il est mieux de servir les crèmes dans des petits pots faits pour cela. On colore le dessus avec du caramel étendu sur la barbe d'une plume. On peut aussi les couvrir de nompareille.

Crème à la vanille.

Prenez une pinte de lait, un gros de vanille que vous coupez en petits morceaux, une demi-livre de sucre ; faites bouillir pendant un quart d'heure ; retirez du feu et passez au tamis ; vous avez battu un blanc d'œuf en neige, auquel vous joignez et battez aussi 8 jaunes pendant 2 minutes, et ajoutez ensemble le lait peu à peu, d'une main, et délayez de l'autre. Versez dans le plat que vous devez servir, mettez-le sur une casserole pleine d'eau bouillante, et l'y laissez jusqu'à ce que la crème soit prise ; glacez avec du sucre en poudre et la pelle rouge ; laissez refroidir et servez.

Crème au citron.

Elle se fait comme celle à la vanille, en employant du zeste de citron au lieu de vanille.

Crème au café.

Prenez une pinte de lait que vous faites bouillir un bon quart d'heure avec 2 onces de café brûlé et autant de café cru concassé, et zeste d'un citron; laissez reposer un quart d'heure pour éclaircir; ajoutez, comme ci-dessus, une demi-livre de sucre en poudre, 8 jaunes d'œufs et un blanc bien battu en neige; dressez dans le plat que vous devez servir, et mettez-le sur une casserole remplie d'eau bouillante, jusqu'à ce que votre crème soit prise; glacez avec du sucre et une pelle rouge; laissez refroidir et servez.

Crème au thé.

Faites bouillir et réduire un peu une chopine de crème et versez-la sur une demi-once de thé et un quarteron de sucre dans une terrine que vous couvrez; laissez refroidir : mêlez avec 6 jaunes et un blanc d'œuf et passez au tamis; faites prendre au bain-marie.

Crème à la fleur d'oranger.

Faites bouillir une pinte de lait avec une demi-livre de sucre; délayez ensemble 8 jaunes d'œufs et un blanc, avec 3 cuillerées d'eau de fleur d'oranger, comme il a été dit ci-dessus, et finissez comme les précédentes.

Crème à la rose.

Prenez une chopine de bonne crème que

vous faites bouillir; quand elle a monté, mettez-la sur le bord du fourneau et la sucrez comme une crème; ajoutez de l'essence de rose et du carmin en poudre pour colorer. Pendant que ce mélange infuse, cassez 18 ou 20 œufs dont vous prenez seulement les jaunes que vous tournez ensemble avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'ils soient bien liés; versez-y alors peu à peu votre crème en tournant toujours, et passez au tamis clair ou à la passoire; remettez-la dans la casserole et achevez de la faire lier sur le feu en prenant la plus grande attention à ne la pas laisser bouillir, sans quoi tout serait perdu. On la tient, pour cela, d'une main au-dessus du fourneau en tournant de l'autre. Repassez-la une seconde fois et la versez dans un grand bol, ou sur un plat creux, ou dans de petits pots. Cette crème est délicieuse, aussi délicate que distinguée, et peu connue.

Crème bachique.

Versez dans une casserole une chopine de bon vin blanc, du sucre, de l'écorce de citron ou de la cannelle, faites bouillir. Cassez 15 ou 18 œufs dont vous prenez les jaunes et les tournez comme pour la crème à la rose ci-dessus, avec une cuillère, jusqu'à ce qu'ils soient bien liés ensemble. Liez-les aussi avec le vin que vous y versez peu à peu, et continuez de tourner et lier au-dessus du feu sans laisser bouillir, autrement tout serait perdu. Passez à la passoire et versez dans les pots, le bol ou le plat.

Crème au céleri.

Faites bouillir une pinte et demie de crème ou moitié lait; quand elle a bouilli ajoutez une racine de céleri-rave (et non de céleri à branches) épluchée et coupée pàr quartiers et lavée, laissez infuser pour qu'elle en prenne le goût; même en la faisant bouillir doucement, le lait ni la crème ne tourneront. Pendant que l'infusion a lieu, vous prenez 18 ou 20 jaunes d'œufs que vous liez bien ensemble, et y versez et liez peu à peu votre crème en tournant sans discontinuer avec la cuillère. Quand elle est à moitié refroidie, présentez-la sur le feu pour la faire lier avec les mêmes précautions recommandées pour les deux crèmes ci-dessus. Passez-la et la versez dans les pots.

Blanc-manger.

Enlevez la peau d'une demi-livre d'amandes, dont quelques-unes amères, en les faisant attendrir dans l'eau bouillante; mettez-les à l'eau fraîche et les essuyez; faites-en une pâte en les pilant dans un mortier, et en y mêlant peu à peu une cuillerée d'eau froide. Mêlez-les ensuite avec 2 verres d'eau; passez fortement à travers un linge, et ajoutez à ce lait d'amandes un quarteron et demi de sucre en poudre. Battez un peu dans une casserole 5 ou 6 blancs d'œufs, et y versez le lait d'amandes; mettez la casserole sur de la cendre chaude, et fouettez de manière à en faire une crème. Servez chaud ou froid comme une crème.

Œufs en surprise. (Crème.)

Faites un petit trou dans un œuf avec la pointe d'un couteau, délayez le jaune avec une grosse aiguille afin de pouvoir le vider. Ayant tout retiré, vous remplissez cette coquille de telle crème que vous voulez, au moyen d'un petit entonnoir, soit crème à la vanille, au citron, même au chocolat, ou tout autre, ou même en variant. Posez-les sur des coquetiers ou des morceaux de navets taillés pour en tenir lieu; placez-les dans une casserole où ils puissent baigner dans l'eau jusqu'à moitié des œufs. Faites-les prendre au bain-marie, lavez-les et les servez dans une serviette comme des œufs à la coque. Vous pouvez aussi les remplir de blanc-manger ou de quelque gelée que vous ferez prendre en plaçant les œufs sur de la glace pilée.

Crème veloutée.

On pèle et on pile bien fin trois quarts d'amandes douces, on les met sur une serviette et on place la serviette sur un vase creux quelconque; versez sur ces amandes une chopine de crème très-épaisse bouillie auparavant; on ne la verse pas bouillante, mais très-chaude; on la passe jusqu'à 3 fois sur ces amandes, puis encore 3 autres fois sur des gésiers. A cet effet, on prend 3 gésiers de volaille que l'on fait détremper dans de l'eau tiède; quand ils sont secs, on les coupe en plusieurs morceaux et on les met dans une serviette comme on y a mis les amandes; on passe 3 fois la crème sur ces gésiers; quand la crème est passée une fois,

on étend bien les gésiers avec les doigts afin d'en faire sortir toute la colle; la crème bien passée sur les gésiers, on y mèt du sucre en poudre; on le laisse dissoudre, mais on ne met pas la crème sur le feu, elle tournerait; ensuite on mèt sa crème dans un grand bol ou dans des petits pots; on la fait prendre au bain-marie; lorsqu'elle est prise et froide, on la sert.

GELÉES D'ENTREMETS.

Cette sorte d'entremets est d'une exécution très-facile quand une fois on est au fait, et peut d'ailleurs se faire avec plus ou moins de soin. Voici une méthode simple. Mettez, la veille, une once de colle de poisson, effeuillée et coupée en lanières fines, dans 2 verres d'eau qu'il serait bon de remuer de temps en temps; le lendemain vous la faites bouillir à petit feu ou au bain-marie, avec 2 onces de sucre, jusqu'à ce qu'elle soit fondue complétement; passez au tamis. Faites fondre une livre de sucre dans un verre d'eau, écumez, passez au tamis et mêlez avec la colle clarifiée. Voilà votre gelée, il ne s'agit plus que de lui donner du goût en y ajoutant un suc de fruit ou une liqueur. Quand vous y avez mêlé le suc ou la liqueur, vous versez le tout dans un moule façonné ou dans des petits pots à crème et vous faites prendre, enfoncée dans quelques livres de glace pilée, placée dans une terrine, et couvrez le moule avec une casserole contenant de la glace. Il faut 2, 3 ou 4 heures, et plus ou moins de glace selon la température. S'il y a beaucoup de colle, la

gelée prendra plus vite et se soutiendra mieux, mais aussi elle sera moins délicate. Bien entendu que quand il gèle il suffit de l'air extérieur pour faire prendre la gelée. Elle prend même avec 3 ou 4 degrés au-dessus de zéro, mais il faut plus de temps. Il faut moins de colle pour les petits pots.

La gelée étant prise dans le moule, vous le trempez dans l'eau chaude pour faire détacher la gelée, vous l'essuyez et le renversez sur le plat avec promptitude.

Il est difficile de déterminer bien juste ce qu'il faut de colle pour une quantité de gelée, parce que, si la température est chaude, il en faut davantage, comme il faut aussi plus de glace. Si on n'a pas pu faire fondre la colle la veille, on la fait bouillir à grand feu, avec 4 verres d'eau pour une once, et qui devront être réduits à un verre.

Pour clarifier la colle on peut y ajouter le jus de la moitié d'un citron ou une petite pincée de l'acide indiqué pour le punch, page 391. La colle doit être choisie blanche et sans odeur (*).

Les sucs de fruits ne doivent être mis dans aucun vase étamé, ni être touchés avec aucune cuillère d'étain. Même observation pour tout ce

(*) On obtiendra des gelées plus transparentes si on clarifie le sucre selon la méthode suivante.

Clarification du sucre.

On se réglera sur les proportions suivantes : Pour 4 livres de sucre on met dans une terrine une pinte d'eau que l'on bat avec un blanc d'œuf. Mettez le sucre sur le feu, dans une poêle non étamée, et les 2 tiers de cette eau blanche ; remuez et lorsqu'elle commence à bouillir, mettez un peu d'eau blanche, écumez, et à chaque fois ajoutez de l'eau blanche. Passez au

qui tient aux gelées, cependant on obtiendra des gelées sans tous ces soins, mais ce sera au dépend de leur transparence. On les colore, si on veut, avec de la cochenille.

Gelée de groseilles framboisée.

Prenez 3 livres de groseilles bien mûres dont un tiers de blanches et un peu de framboises; égrainez les groseilles avec une fourchette d'argent et les mettez sur le feu dans une bassine*; quand elles auront rendu leur jus, passez-les en les laissant égoutter sur un tamis. Mêlez ce jus au sucre et à la colle, et faites prendre.

On peut faire de même différens jus, tels que

tamis ou dans une serviette mouillée et tordue. Conservez ce sirop dans un vase pour servir au besoin. On obtiendra un sirop plus blanc si, au moment où il commence à bouillir, on y ajoute un demi-jus de citron.

Cuisson du sucre.

Après la clarification ci-dessus on continue la cuisson. Le premier degré est le *petit lissé;* on trempe le doigt, on l'appuie sur le pouce, on les écarte, et il se forme un petit filet. Si le filet s'étend davantage le sucre est au *grand lissé*. Le sucre continuant de bouillir acquiert un nouveau degré de cuisson. le filet se prolongeant davantage il est au *petit perlé*, et en écartant entièrement les doigts il est au *grand perlé*. Prenez du sucre avec l'écumoire, s'il s'échappe en petites bulles et forme une espèce de fil il est à la *petite plume*; plus cuit et les fils et bulles ayant plus de consistance, il est à la *grande plume*. Continuez la cuisson, trempez le doigt dans le sucre et le mettez promptement dans un verre d'eau : roulez-le sous le pouce, s'il se casse entre les dents et s'y attache il est au *petit cassé*; quand il se casse sans s'y attacher il est au dernier degré qui est le *grand cassé*. Encore un bouillon et il est au *caramel*.

En cela, comme en beaucoup d'autres épreuves de cuisine, on n'est pas maître du premier coup, il faut toujours faire quelques essais, ou mieux encore, avoir vu faire.

* Si le vase était étamé, la gelée prendrait une triste teinte foncée : c'est une règle générale pour tous les fruits.

framboises, fraises, épine-vinette : il s'agit seulement de les faire amortir avec une cuillerée d'eau pour qu'ils puissent rendre leur jus. Quand ce jus est clair on le mêle au sucre et à la colle clarifiée et l'on fait prendre. La proportion est d'environ moitié de jus et moitié sucre et colle. Pour les framboises et les fraises, si on n'y mêle pas de groseille, il est bon d'augmenter leur saveur avec du jus de citron. Les fraises conserveront mieux leur parfum si on se contente de les écraser et de les faire infuser toute la nuit dans un sirop de sucre auquel on ajoute la colle le lendemain après les avoir passées.

Gelée d'oranges.

Vous prenez 12 oranges; si elles sont douces vous y joignez 2 citrons. Enlevez le zeste de 3 oranges et le mettez dans un papier Joseph, plissé en éventail déployé et placé dans l'entonnoir de verre où vous versez le jus de vos oranges et citrons pour filtrer. Vous ajoutez ce jus à une demi-livre de sucre et une once de colle clarifiée.

Gelées de fleurs d'oranger, de rose et de violette.

Epluchez de l'une de ces fleurs et n'en prenez que les pétales, 3 onces pour une livre de sucre, jetez-les dans un sirop d'une livre de sucre presque bouillant; quand il est presque froid vous passez à l'étamine et ajoutez 2 jus de citron et une once de colle que vous avez fait fondre.

Gelées au rhum, au kirschwaser, à l'anisette, au curaçao et autres liqueurs, aux vins de Madère et autres.

Le sirop et la colle étant préparés, vous y mêlez de ces liqueurs dans une proportion relative à leur force ; c'est en goûtant au mélange que l'on trouvera le moyen de le composer convenablement.

Gelée rubanée.

Quand vous avez préparé votre colle de poisson et votre sucre clarifié, vous en mêlez un quart avec du kirschwaser ou autre liqueur claire, vous versez dans le moule et faites prendre. Vous préparez un autre quart avec du curaçao, ou de la rose colorée avec de la cochenille, que vous versez et faites prendre de même. Le troisième ruban sera composé d'un suc clair, qui contraste par son goût avec les autres, et le quatrième de groseille, fraise, framboise ou épine-vinette.

Bavaroise en gelée à la vanille.

Faites bouillir dans un poêlon de terre un quart de pinte de crème, et ajoutez, quand elle commence à bouillir, un morceau de vanille long comme le doigt et du sucre : retirez du feu, couvrez le poêlon et laissez refroidir. Délayez dans la crème 6 jaunes d'œufs et faites chauffer sur le feu en tournant avec une cuillère de bois; quand la crème épaissit, passez à l'étamine, laissez refroidir, et ajoutez près d'une once de colle de poisson, dissoute comme pour les gelées, et un fro-

mage fouetté. Versez le tout dans un moule et faites prendre à la glace comme une gelée.

Gelée en bocal de fruits.

Ayez un grand moule façonné comme pour un biscuit de Savoie, vous le placez, renversé, sur 10 ou 12 livres au moins de glace pilée. Vous avez un autre moule uni et qui se termine, s'il se peut, en dôme; il faut qu'en mettant le petit dans le grand il y ait dans tous les sens un vide d'un pouce d'épaisseur. Ce second moule doit avoir à son bord 3 petites pates recourbées pour le fixer au grand de manière qu'il ne puisse ni s'enfoncer ni varier. Vous le placez dans le grand ainsi fixé, et remplissez l'intervalle d'une des gelées indiquées ci-dessus et qui soit bien transparente. Faites prendre en gelée; quand elle est prise, vous remplissez le petit moule aux trois quarts d'eau chaude pour le détacher, ce qui a lieu à l'instant, et vous l'enlevez à la minute avec précaution. L'intérieur se trouve donc vide.

Vous avez préparé, épluché, lavé et égoutté sur un linge, pendant que la gelée est en train de prendre, 20 ou 24 belles fraises ordinaires, autant de fraises ananas, et autant de framboises blanches, autant de grappes de groseilles rouges et blanches. Votre gelée étant vide vous mettez dans le fond, et au milieu, des groseilles blanches égrainées que vous entourez de fraises ananas, et par-dessus une pareille couronne de framboises blanches; versez sur cela de la gelée que vous avez conservée et laissez-la se congeler. Mettez ensuite une nouvelle couronne de fraises

ordinaires et une de groseilles blanches; et au milieu ce qui reste de fraises ordinaires, des framboises et des groseilles; remplissez encore les vides de gelée que vous faites prendre. Terminez par une couronne d'ananas et une de groseilles rouges et encore de ces fruits au milieu; achevez de remplir de gelée et de faire prendre le tout. Trempez le moule dans de l'eau assez chaude, retirez-le, essuyez-le et le renversez sur le plat; tout cela en moins d'une minute s'il se peut.

On sent que l'on peut tirer parti de ce procédé pour employer d'autres fruits dans une autre saison, ou même des fruits confits, au sucre ou à l'eau-de-vie, mais qu'alors le coup d'œil sera moins attrayant. Les pêches, prunes, abricots, poires, seront coupés par morceaux et placés sur toutes sortes de dessins. On peut aussi composer un bocal de deux espèces de crèmes, ou d'une même espèce que l'on aura divisé et dont on aura coloré celle du petit moule.

Dans l'été on peut servir une gelée sur un jus de groseilles ou de framboises, que l'on fait dans la bassine, et que l'on passe et sucre, comme pour confitures.

FROMAGES SUCRÉS.

Crème fouettée. (Dessert.)

Mettez dans une terrine une pinte de crème très-épaisse, ou crème double, une demi-livre de sucre râpé et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger; fouettez avec une verge pour la faire mousser. Elle moussera bien si le temps est froid ou si vous placez de la glace pilée et une

poignée de sel dans une autre terrine, sur laquelle vous placez celle où est la crème. Elle formera une mousse plus consistante si vous y mêlez gros comme un pois de gomme adragant en poudre ou un blanc d'œuf battu, mais la gomme est bien préférable. Si la mousse se forme difficilement, enlevez-la à mesure, et la placez dans un petit panier à fromage garni d'une toile claire, sur lequel vous la laissez égoutter au frais jusqu'au moment de servir, ce qui ne doit pas être long, autrement elle fondrait. Ce qui a passé peut se remettre dans ce qui reste à fouetter.

Si vous voulez la faire *à la rose* ou *à la vanille*, vous faites bouillir une poignée de roses épluchées ou de la vanille dans un demi-setier de crème bouillante, comme pour faire du thé; vous la laissez refroidir et la fouettez avec votre crème. On peut aussi la faire à la rose en la fouettant avec une cuillerée d'eau-de rose; on y mêle un peu de carmin ou de laque en poudre pour la colorer. On en fait aussi *au café* de la même manière. Pour la faire *au chocolat*, vous en râpez fin un quarteron que vous fouettez avec la crème. On fait cette crème *à la fraise ou à la framboise* en la fouettant avec le jus bien passé de ces fruits.

Fromage fouetté à la crème. (Dessert.)

Vous mêlez moitié fromage à la crème ci-dessus, et faites de la même manière. Celui-ci est plus facile à faire et il a beaucoup plus de consistance. On y mélange de même telle chose

que l'on veut pour parfumer la crème ou la colorer, comme celle ci-dessus, c'est-à-dire *rose*, *vanille*, *café*, *chocolat*, *etc.*

Charlote russe. (Dessert.)

Vous placez au fond d'un moule, en les disposant en rond, des biscuits à la cuillère bien serrés les uns contre les autres; vous en garnissez aussi les côtés du moule en les plaçant debout. Versez dans le milieu une crème fouettée ou un fromage fouetté. Renversez sur le plat et servez. Faite à l'avance, elle ne peut être conservée que sur de la glace.

Fromage à la crème. (Dessert.)

Prenez une pinte de bon lait que vous faites tiédir sur le feu; mettez-y, en le remuant, gros comme un pois de bonne présure délayée avec le même lait; faites prendre votre caillé sur un peu de cendre chaude, en le couvrant; quand il est pris, vous mettez votre caillé dans un petit panier d'osier ou de jonc; quand il est bien égoutté, vous le dressez dans un compotier, et vous le servez avec de bonne crème et saupoudré de sucre fin.

Fromage surfin à la crème.

Prenez six cuillerées combles de fromage blanc égoutté de la veille; ayez une passoire de fer-blanc faite exprès pour cet usage, qui soit profonde et percée de petits trous très-près les uns des autres; mettez votre fromage blanc dedans, écrasez-le, et tournez avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit presque tout passé. Prenez une assiettée de crème très-fraî-

che et très-épaisse; mêlez-la avec le fromage passé et tournez avec le pilon pendant dix minutes. Battez trois blancs d'œufs frais en neige ferme; ensuite fouettez-les légèrement dans votre fromage avec une fourchette d'argent; mettez dans une éclisse d'osier, en forme de cœur ou autre, un morceau de mousseline claire; versez le fromage dedans, faites-le égoutter huit heures, pas davantage. Renversez-le sur une assiette; servez-le sec ou recouvert de quelques cuillerées de crème claire. Ce fromage est des plus délicats.

ENTREMETS ANGLAIS.

La cuisine anglaise proprement dite se compose d'un nombre peu considérable de mets, elle est peu variée. Les viandes sont le plus souvent rôties; on mange fort peu de légumes, ils sont cuits à l'eau et au sel seulement, et servis ainsi sur la table avec du beurre fondu ou une sauce blanche dans une saucière.

Les entremets sont beaucoup plus variés. Au premier rang, on doit placer le *plum-pudding*, de *plums*, raisin sec, et *pudding*, boudin, parce qu'on le fait cuire dans un morceau de toile que l'on roule de manière à lui donner la forme alongée d'un gros boudin, et parce qu'on y emploie du raisin sec.

Nous allons donner les différentes recettes pour composer les meilleurs puddings, et indiquer d'abord les manières de les faire cuire.

1re. *manière.* Le véritable plum-pudding, qui est formé d'une composition épaisse, se place

dans un linge que l'on roule en longueur à peu près de la forme d'un pain mollet, ou, si l'on veut, de la forme du bras : on ficèle ce pudding pour le maintenir dans sa forme, et on le fait cuire dans l'eau bouillante. On l'enveloppe aussi en faisant un sachet ou paquet rond, ce qui est plus tôt exécuté.

2e. Beurrez abondamment le fond et le tour d'une casserole ou d'un moule, saupoudrez ce moule de chapelure, versez-y la composition du pudding, et faites cuire selon qu'il est indiqué, soit au four ou sous le four de campagne, soit au bain-marie. Si on n'a pas de four, on verse la composition dans la casserole, et on l'enfonce dans le fourneau, cendre chaude couvrant le feu et entourant la casserole, et bon feu sur le couvercle. On a soin d'avoir toujours dans une cuisine un couvercle de casserole en tôle, avec un rebord, pour servir toutes les fois que l'on doit faire feu dessus et dessous.

3e. On fait une pâte ainsi : prenez un quarteron de farine, faites un trou au milieu, mettez-y du sel fin, près d'un quarteron de beurre, un œuf, le quart d'un verre d'eau : délayez le tout ensemble, et pétrissez votre pâte, aplatissez-la, reployez-la 3 ou 4 fois. Vous la roulez pour l'aplatir de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs, vous en garnissez le fond et le tour du moule ou de la casserole que vous avez beurré; vous coupez avec la main tout ce qui excède le bord, et vous versez dedans la composition du pudding. Avec les rognures de la pâte, vous faites un couvercle. Faites cuire comme au n°. 2;

quand vous jugez que la pâte de ce pudding est cuite, vous le renversez sur le plat et servez. Cette préparation s'appelle en France UNE TIMBALE. On peut dorer avec de l'œuf comme pour la pâtisserie le côté de la pâte qui se trouvera en dessus quand la timbale sera retournée, ce qui n'empêche pas de dorer aussi le couvercle.

Plum-pudding.

Prenez une livre de raisins secs, dont il faut ôter les pepins, 6 œufs, demi-verre d'eau-de-vie ou de rhum, 4 onces de graisse de bœuf hachée, une livre de farine, chopine de lait, 2 onces de cassonade ou sucre, et du zeste de citron; mêlez le tout avec assez de mie de pain mollet pour donner une consistance convenable. Mettez cuire, enveloppé dans un linge ficelé, dans l'eau bouillante, qui ne doit pas cesser un moment de bouillir pendant 4 heures. Il acquiert, en cuisant, la fermeté qu'il n'avait pas lorsqu'on l'a versé dans le linge. Développez-le et le servez chaud. On le sert sur assiettes par tranches, que l'on arrose, si on veut, de rhum ou d'eau-de-vie. On met le feu au rhum, et le mets en devient plus délicat, outre le plaisir que ce feu de joie répand parmi les convives.

Une autre manière d'opérer la cuisson consiste à verser la composition dans un moule, au lieu d'un linge, et à placer ce moule dans une casserole où il y a de l'eau que l'on tient bouillante pendant 4 heures jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Quelques personnes, pour varier le goût du

plum-pudding, ajoutent encore aux substances indiquées ci-dessus des amandes douces, des chinois, des écorces de cédrats, d'oranges et de citrons confits, de l'angélique confite, hachée très-fin; des clous de girofle, de la muscade, et d'autres aromates pulvérisés.

On peut faire une sauce servie séparément dans une saucière: rhum un demi-litre, eau un verre; faites chauffer dans une casserole, puis ajoutez: sucre, une livre et demie environ, et 3 ou 4 boulettes, grosses comme une noix, de beurre très-frais, roulé dans la farine. Servez très-chaud.

Une autre sauce plus simple est la suivante: rhum une demi-livre, sucre une livre et demie, on fait chauffer le tout, et on le verse ensuite sur le plum-pudding; on y met le feu, et on sert tout enflammé sur la table.

Pudding à la pâte. (Entremets sucré.)

Faites une bouillie un peu épaisse avec de la farine, du lait et un peu de sel: retirez du feu et ajoutez une demi-livre de beurre avec du sucre. Joignez-y 12 jaunes et 6 blancs d'œufs, battez, mêlez le tout, et versez dans une timbale comme au n°. 3 ci-dessus. Demi-heure suffit pour la cuisson.

Pudding au pain et au beurre. (Entremets sucré.)

Enduisez abondamment une casserole ou un moule de beurre; couvrez entièrement ce beurre de petites tranches de mie de pain minces; répandez ensuite des raisins de Corinthe lavés 5 ou

6 fois, puis une couche de tranches minces de pain et de beurre, et alternez ainsi jusqu'à ce que la casserole soit presque pleine; après quoi vous versez dessus, si le pudding est assez gros, une pinte de lait mêlée de 4 œufs battus, un peu de sel, moitié d'une muscade râpée, et du sucre à votre goût. Faites cuire au bain-marie comme il est dit au *plum-pudding*.

Pudding à la moelle. (Entremets sucré.)

Écrasez 4 onces de biscuit dans un verre de lait, et faites chauffer; mêlez ensemble 8 jaunes et 4 blancs d'œufs, que vous avez battus séparément : ajoutez et mêlez bien 2 onces de sucre, de la moelle de bœuf hachée, un petit verre d'eau-de-vie et autant de vin de liqueur, de l'eau de fleurs d'oranger, une cuillerée de fécule : ajoutez le biscuit et mélangez complétement le tout; faites bouillir et réduire jusqu'à épaissir suffisamment, retirez de la casserole et laissez refroidir. Versez ensuite dans une timbale n°. 3, et faites cuire comme il est indiqué.

Pudding au riz. (Entremets sucré.)

Faites crever une demi-livre de riz dans du lait. Quand il sera bien crevé, vous y mêlerez une demi-livre de sucre, de la muscade râpée, et une demi-livre de beurre. Enduisez de beurre une tourtière ou un plat qui aille au feu, versez dedans votre composition, et faites cuire sous le four une demi-heure. On peut varier ce plat en y mêlant un quarteron de raisins de Corinthe. On peut aussi ajouter 6 ou 8 œufs, avec la moitié seulement des blancs. Il peut aussi se

faire dans une timbale, comme il est indiqué ci-dessus no. 3.

Pudding aux amandes. (Entremets sucré.)

Versez de l'eau bouillante sur une livre d'amandes douces, et pelez-les; mettez-les dans un mortier et les pilez; à mesure que vous pilez, vous ajoutez successivement une livre de beurre, 3 quarts de verre de vin blanc, 5 jaunes d'œufs et 2 blancs, un verre de crème, un quarteron de sucre, 3 cuillerées d'eau de rose ou de fleurs d'oranger, moitié d'une muscade râpée, une cuillerée de fécule, 3 cuillerées de pain émietté. Quand les amandes sont bien pelées, et le tout bien mêlé, vous faites cuire ce pudding à votre choix, d'une des trois manières indiquées ci-dessus.

Pudding aux pommes. (Entremets sucré.)

Pelez 12 pommes moyennes, coupez-les en 4, et ôtez-en les cœurs; passez-les sur le feu avec 4 ou 5 cuillerées d'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles. Exprimez dans une demi-livre de sucre en poudre le jus de 3 citrons et le zeste de 2, joignez-y les jaunes de 8 œufs et mêlez. Mettez le tout sur un plat ou une tourtière, et faites cuire une demi-heure au four ou sous le four de campagne.

Croquettes de pommes. (Entremets sucré.)

La marmelade préparée comme ci-dessus, et revenue un peu sur le feu avec les œufs, vous la laissez refroidir dans une terrine, vous en faites des boulettes que vous trempez dans la

pâte, comme des pommes de beignets, et finissez de même.

Apples cake, ou *gâteau de pommes*. (Entremets sucré.) *Cake* veut dire gâteau, prononcez *kéke*.

Pelez 12 pommes, et ôtez-en les cœurs, faites-les fondre sur le feu avec le zeste d'un citron et un peu de cannelle, passez au tamis, et les remettez dans une casserole avec une cuillerée de fécule, demi-livre de sucre et 2 onces de beurre, faites mijoter et réduire; retirez de la casserole, et laissez refroidir cette marmelade. Quand elle est froide, vous y mêlez 6 œufs, et versez dans un moule beurré. Faites cuire au bain-marie une demi-heure, renversez sur le plat, et servez. On peut aussi les mettre en timbale n°. 3.

Ile flottante. (Entremets sucré.)

Faites cuire dans l'eau bouillante 8 ou 9 belles pommes : lorsqu'elles ont refroidi, passez-les dans un tamis, et y mêlez du beau sucre en poudre; ayez 4 ou 5 blancs d'œufs que vous battez avec une cuillerée d'eau de rose ou de fleurs d'oranger; mêlez peu à peu avec les pommes, en continuant à battre jusqu'à rendre le tout très-léger, puis dressez cette mousse sur une belle gelée large qui fera le fond du plat, ou sur une crème renversée.

Cake ordinaire. (Entremets sucré.)

Prenez une livre de pâte préparée pour le pain, 2 onces de beurre, un demi-verre de lait, du sucre, et 8 cuillerées de raisins de Corinthe.

On peut, si on veut, augmenter la quantité de beurre et de sucre. Faites cuire dans une casserole beurrée, avec ſeu dessus et dessous.

Cake de la fiancée. (Gâteau de noces.)

Lorsque l'on marie quelqu'un en Angleterre, on fait ce cake énorme, et l'on en distribue un morceau à chacun des conviés qui le conservent.

Prenez 4 livres de belle ſarine, 4 livres de beurre ſrais, 2 livres de sucre passé ſin, 1 quart d'once de muscade; pour chaque livre de ſarine, il faut 8 œuſs; lavez et triez 4 livres de raisin de Corinthe, que vous faites sécher devant le feu; faites blanchir et ôtez la peau à une livre d'amandes douces que vous coupez en morceaux très-minces, ayez aussi une livre de citrons confits, une livre d'oranges confites, demi-pinte d'eau-de-vie; écrasez d'abord entre vos mains le beurre, de manière à le réduire en crème, puis battez-le avec le sucre pendant un quart d'heure; battez les blancs de vos œuſs jusqu'à ce qu'ils forment une belle neige, mêlez-les avec le beurre et le sucre, battez les jaunes une demi-heure au moins, et mêlez-les au cake; mettez ensuite votre farine et la muscade, battez jusqu'à ce que le four soit prêt, versez l'eau-de-vie, et mêlez bien dedans les raisins et les amandes. Vous faites, dans un moule très-grand, 3 lits de cette composition, que vous alternez avec les oranges et citrons, vous le mettez au four; quand il a levé et qu'il a pris de la couleur, vous le couvrez d'un papier pour qu'il ne brûle pas, et refermez le four jusqu'à parfaite cuisson.

Pancakes. Crêpes anglaises. (Entremets sucré.)

Dans un quart de pinte de lait, battez 6 ou 8 jaunes d'œufs; mêlez jusqu'à ce que cela soit assez épais. Vous avez eu soin d'abord de délayer de la farine dans un peu de lait, et vous versez dedans en remuant et par degrés votre mélange. Jetez dedans 2 cuillerées de gingembre, un verre d'eau-de-vie, un peu de sel, remuez bien. Votre poêle étant bien nettoyée, mettez dedans gros comme une noix de beurre, et versez dedans de la pâte de manière à en couvrir le fond; puis faites comme pour les crêpes françaises, mais trois fois plus épaisses. On arrose de rum et de sucre, dans les assiettes, ces pancakes ou crêpes, qui sont sèches et croustillantes.

Flan anglais. (Entremets sucré.)

Battez 8 jaunes d'œufs avec 4 blancs, versez-les en tournant, et mêlant dans un verre de crème assaisonnée de sucre, muscade râpée et eau de fleurs d'orangers; faites cuire au bain-marie sur un plat, et comme une crème.

Flan en pudding. (Entremets sucré.)

Faites bouillir 4 verres de crème, mettez-y un morceau de cannelle et 1 quarteron de sucre; laissez refroidir et mêlez-y alors 5 jaunes d'œufs bien battus, et mettez sur le feu en remuant jusqu'à ce que cela devienne un peu épais, en prenant garde de laisser bouillir. Lorsque vous avez laissé refroidir, enduisez de beurre

un morceau de toile blanche, semez de la farine par-dessus, placez-y le flan, liez le linge et faites bouillir dans l'eau trois quarts d'heure. Retirez du feu votre flan avec beaucoup de précaution pour ne pas le rompre, laissez-le refroidir un peu dans un vase, puis déliez la toile et dressez sur un plat; saupoudrez ce flan de sucre et servez froid avec une sauce faite de moitié beurre chauffé et moitié vin de Madère.

GROSEILLES A MAQUERAUX, appelées par les Anglais *gooseberies*.

On fait en Angleterre beaucoup d'usage de ce fruit, et on en tire parti pour un grand nombre de pâtisseries, d'entremets et de desserts. Nous engageons les dames françaises à en essayer, et nous pouvons leur promettre qu'elles trouveront dans un fruit, dont elles font ordinairement peu de cas, une très-grande ressource pour garnir leurs assiettes de dessert et ajouter à leurs entremets dans une saison où les fruits leur manquent entièrement.

On fait usage des gooseberies aussitôt qu'elles sont formées et tout le temps qu'elles sont vertes, c'est-à-dire pendant deux mois environ et avant l'apparition d'aucun autre fruit. Leur acidité fait leur saveur : quand elles sont mûres elles ne sont plus destinées à d'autre usage qu'à manger crues.

Tarte de GOOSEBERIES, *ou groseilles dites à maqueraux, nom que l'on pourrait remplacer par celui de* GROSEILLES VERTES. (Entremets sucré).

Préparez une timbale comme il est dit au n°. 3 des préparations de pudding, couvrez-en le fond de sucre en poudre, puis placez alternativement un lit de groseilles épluchées et lavées, et un de sucre. Faites cuire trois quarts d'heure.

Groseilles vertes en pudding. (Entremets sucré.)

Mêlez ensemble une livre de groseilles, une livre de graisse de bœuf hachée, 5 œufs, 4 cuillerées de farine, la moitié d'une muscade râpée, un peu de gingembre ou d'épices, du sel; préparez dans un linge comme le n°. 1 des puddings, et faites bouillir pendant 3 heures.

Groseilles vertes en gelée. (Entremets sucré.)

Epluchez et lavez de belles groseilles et les faites mijoter sur un feu très-doux, ajoutez-y à la moitié de la cuisson du sucre clarifié, mêlez et continuez la cuisson à feu doux. Quand elles sont cuites vous ajoutez du jus de citron, de la colle de poisson comme pour une *gelée* (*Voyez* page 333), et la versez comme une gelée dans des petits pots à crème.

Cake de groseilles vertes. (Entremets sucré.)

Faites chauffer une livre et demie de beurre

et mêlez-y 2 livres de farine bien séchée, 6 jaunes d'œufs, une livre et demie de sucre, 6 cuillerées de vin blanc, 3 cuillerées de cumin ou d'anis, 2 muscades râpées, de l'eau de rose ou de l'eau de fleurs d'oranger, mêlez complétement ce mélange, en y ajoutant une livre de groseilles. Mettez cuire au four dans un moule, ou sous le four de campagne, ou dans la casserole feu dessus et dessous.

Jus de groseilles vertes au four. (Entremets sucré.)

Jetez de l'eau bouillante sur un litre de groseilles, écrasez-les et les passez au tamis, puis y ajoutez demi-livre de sucre, autant de beurre, 3 biscuits ou des macarons, 4 œufs bien battus, mêlez et faites cuire sur une tourtière ou sur un plat qui aille au feu, dans le four ou sous le four de campagne.

Pâté de groseilles vertes. (Entremets sucré.)

Vous mettez dans un plat creux qui aille au feu, des groseilles, en y ajoutant les assaisonnemens que vous préférez, tels que cannelle, eau de fleurs d'oranger, muscade râpée et du sucre. Vos groseilles doivent s'élever en pyramide au-dessus du plat. Vous recouvrez le tout d'un couvercle de pâte mince et doré, et vous faites cuire sous le four. Servez chaud.

Les *groseilles vertes* s'emploient encore en toutes sortes de tartes et de tartelettes, à le place des cerises, prunes et abricots, et elle les remplacent de manière à ne pas les faire

regretter, d'autant plus que ces fruits ne sont pas encore arrivés.

Les *groseilles rouges*, les *cerises* et les *prunes*, quand on en a retiré les noyaux, peuvent s'accommoder de la plupart des manières indiquées pour les groseilles vertes.

PATISSERIE.

On doit chauffer son four selon la grosseur les pièces que l'on veut y mettre.

Si on voit que les pâtés prennent trop de couleur, il faut les couvrir d'un papier.

Les grosses pièces de viande doivent être cuites à moitié avant d'être placées dans la pâte; il faut en conséquence faire cuire au même degré la farce qui doit servir à remplir. C'est dans une braise que l'on doit faire cuire ces grosses pièces (voyez *Braise*), et la sauce qui en résulte peut servir à arroser le pâté au lieu de bouillon. Le jambon doit être cuit aux trois quarts.

Lardez les pièces qui doivent entrer dans votre pâté avec du lard gros manié de sel fin, épices, persil et ciboules hachés.

Vous pouvez faire entrer dans de tels pâtés toutes sortes de viandes de boucherie, ou volailles, gibier à plume ou à poil, et venaison. Ils sont infiniment préférables quand on s'est donné la peine de désosser les pièces.

Feuilletage.

Prenez un litre de belle farine, mettez-la sur votre tour à pâte, ou sur une table, faites

un trou au milieu, ajoutez presqu'une demi-once de sel fin, un blanc d'œuf, un bon verre d'eau, gros comme un œuf de beurre; mêlez le tout ensemble en pétrissant dans vos mains; assemblez votre pâte légèrement; ayez soin qu'il n'y ait pas de grumeaux, il ne faut pas qu'elle soit trop ferme ni trop molle, et faites-la le plus promptement possible crainte de la *brûler* dans vos mains. Au bout d'un quart d'heure aplatissez un peu votre pâte, aplatissez aussi une demi-livre de beurre, que vous posez dessus. Ployez les deux bouts de votre pâte l'un sur l'autre, pour renfermer le beurre dedans, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite donnez-lui 2 tours; et au bout de 20 minutes, donnez-lui encore 2 autres tours; ensuite servez-vous-en au besoin.

Petits pâtés feuilletés farcis.

Faites un litre de pâte, donnez-lui 4 tours; abaissez-la ensuite un peu plus épaisse qu'une pièce de 2 sous; saupoudrez légèrement de farine à chaque tour : prenez des petits moules, coupez vos petits pâtés : mouillez le dessus légèrement avec le pinçeau, ajoutez au milieu gros comme une noix de farce à quenelles, page 120, et recouvrez d'un rond de pâte pareille : faites-le toucher celui de dessous légèrement, et dorez le dessus avec de l'œuf, faites cuire au four très-doux, que la chaleur soit un peu tombée; dressez tout chaud en pyramide.

Pâte à dresser.

Mettez un litre de farine sur votre tour à

pâte, faites un trou au milieu, ajoutez une demi-livre de beurre, 2 œufs entiers et 2 jaunes, un peu d'eau, presqu'une demi-once de sel; pétrissez le tout ensemble, et liez votre pâte le plus vite possible pour ne pas la brûler, ensuite, rompez-la en la séparant avec vos poings et assemblez-la; laissez reposer une demi-heure et servez-vous-en au besoin.

Croûte de pâté chaud. (Entrée.)

Faites un litre de pâte à dresser, étalez-la mince comme deux pièces de 5 francs; dressez-la, en la tenant plus étroite du haut que du pied, tenez vos mains de leur longueur, le bout des doigts du côté du bas et l'une contre l'autre, en rapprochant toujours la pâte, sans tirer dessus; quand votre croûte sera montée à 3 pouces de hauteur, faites-la un peu plus évasée, encore 2 pouces de hauteur, ce qui fait 5 pouces, donnez-lui une forme bien égale et unie, coupez la superficie de votre pâte, le tour du haut, ensuite prenez une petite pince de pâtissier, pincez votre pâté tout autour, un rang à droite, et l'autre à gauche; dorez; remplissez le milieu de viande cuite, telle que bouilli ou autre, du pain ou de la farine: faites un couvercle en feuilletage; faites cuire à un four un peu chaud, ensuite retirez-le, videz; garnissez d'une fricassée de poulet, ou autre ragoût gras, de chair ou de poisson et servez chaud.

Pâté de lièvre désossé. (Entrée.)

Ayez un lièvre, dépouillez-le et videz; levez les épaules, les cuisses, et les filets; désossez-les bien, sans les endommager, assaisonnez de moyens lardons et piquez l'intérieur. Mettez fondre une demi-livre de beurre dans une casserole, placez-y vos membres et filets : faites cuire doucement, feu dessus et dessous, à peu près une demi-heure, et laissez refroidir. Prenez le foie, et tout le reste de chair de votre lièvre, hachez avec une livre de lard gras pour faire une farce; quand ce sera bien haché, ajoutez un ognon haché, une échalote, le quart d'une gousse d'ail, persil, thym, laurier, épices, poivre, sel; mêlez le tout ensemble avec un petit verre d'eau-de-vie et un peu de vin blanc. Le tout étant disposé, faites avec de la *pâte à dresser* un pâté rond, ou ovale si c'était pour rôt; garnissez le tour et le fond de bardes de lard; ajoutez un peu de farce et les cuisses, de la farce et ainsi de suite; couvrez de farce et de bardes. Faites une abaisse de même pâte que votre pâté, mince comme une pièce 5 francs, mouillez les bords et collez ensemble. Faites un couvercle de même grandeur, en feuilletage, posez-le dessus, décorez et dorez avec de l'œuf; faites cuire à un four bien chaud, quand il sera un peu refroidi, mettez dedans du consommé, par une petite cheminée que l'on laisse au milieu, faites votre consommé avec les débris du lièvre, et 2 pieds de veau. On peut faire ainsi toutes sortes de

pâtés; tels que *veau*, *volaille*, *gibier*, *poisson* *et autres*.

Pâte brisée pour gâteaux de plomb, croustade, etc.

Prenez un litre de farine ou plus, faites un trou au milieu, ajoutez presqu'une once de sel fin, 3 quarterons de beurre, 3 œufs entiers, un verre d'eau, délayez le tout ensemble, et assemblez votre pâte, sans trop la fouler et vite; elle ne doit pas être trop ferme ni trop molle; laissez-la reposer et donnez-lui 3 tours et demi comme au feuilletage; si elle était trop ferme, ajoutez un peu d'eau, et si elle était trop molle un peu de farine.

Petits pâtés en croustade. (Hors-d'œuvre.)

Prenez de la pâte brisée, étalez-la mince comme un sou, coupez 8 à 10 ronds de la grandeur d'une petite assiette. Foncez des petits moules; que votre pâte soit aussi épaisse au fond de vos moules qu'autour, garnissez-les bien partout, et prenez garde de crever la pâte; faites un peu ressortir la pâte des moules; remplissez vos moules de farine, de pain ou de bœuf bouilli, et faites cuire au four pas trop chaud: retirez ce remplissage et garnissez vos croustades de fricassées, volaille, poisson, veau ou gibier. Pour les couvercles, on prend du feuilletage que l'on abaisse de l'épaisseur d'un sou; faites achever de cuire au four modéré.

Rissoles. (Hors-d'œuvre.)

Vous prenez de la pâte brisée indiquée pour les tourtes de fruits; vous l'étendez très-mince, sur la table. Posez de distance en distance sur cette pâte de petits tas de viande hachée, ou de farce comme ci-dessus; reployez dessus la même pâte. Coupez avec le rouleau à pâte chacun de ces morceaux, de manière à en faire comme de petits chaussons. Faites-les frire dans la poêle, et servez chaud.

Vol-au-vent. (Entrée.)

Quand vous aurez donné 4 tours à votre feuilletage, vous le dressez comme le pâté chaud, page 356, mais vous ne lui donnez que la hauteer de trois ou quatre travers de doigt, remplissez-le de même pour le faire cuire en faisant un couvercle très-bombé, décorez le dessus, dorez et faites cuire à un four; chaleur modérée; retirez le remplissage. Vous y employez des *farces*, *godiveaux*, *hachis* ou *boulettes*; vous garnissez de cervelles, ris de veau, culs d'artichauts, champignons, truffes, écrevisses, rognons, crêtes, enfin de ce que vous aurez. Quand il y a de toutes ces garnitures c'est un *vol-au-vent à la financière*.

Tourte de morue. (Entrée.)

Prenez de la pâte brisée, et faites une croûte comme il est dit à l'article *croûte de pâté chaud*. Faites cuire cette pâte au four et

la remplissez, au moment de servir, de morue à la béchamel préparée comme il est dit page 230.

Galette de plomb.

Prenez un litre de farine, faites un trou au milieu, ajoutez presqu'une demi-once de sel, 4 à 5 œufs entiers, une livre de bon beurre, une demi-once de sucre, un demi-verre de lait : détrempez le tout ensemble; brisez, c'est-à-dire rompez-en plusieurs morceaux 2 fois; ramassez votre pâte, liez ensemble et laissez reposer une demi-heure; ensuite, donnez-lui 2 tours, et, au bout d'une demi-heure, donnez-lui encore 2 autres tours. Mouillez votre pâte en formant une grosse boule, aplatissez avec le rouleau, épais d'un pouce : coupez le bord, rayez le dessus en losanges et dorez ; mettez cuire au four un peu chaud.

Gâteau d'amandes renversé. (Entremets.)

Prenez une demi-livre d'amandes douces émondées : pilez au mortier avec une demi-livre de sucre, zeste de citron, une pincée de sel, un demi-quarteron de fécule de pommes-de-terre, 4 œufs entiers et 2 jaunes; fouettez 2 blancs que vous mêlez avec. Quand le tout est bien pilé ensemble, beurrez un moule à gâteaux de riz ou une casserole, garnissez le fond d'un rond de papier beurré et le tour; versez votre appareil dedans, et faites cuire à un four modéré. Renversez au moment de servir.

Gâteau de Pithiviers. (Entremets.)

Faites un litre de feuilletage, donnez-lui

4 tours et laissez-le reposer. Prenez une demi-livre d'amandes douces émondées, pilez au mortier avec une demi-livre de sucre, le zeste de la moitié d'un citron, un peu de fleurs d'oranger : ensuite, prenez la moitié de votre pâte, abaissez-la de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs et d'une forme ronde, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau, mouillez le dessus de votre abaisse, ajoutez vos amandes, et recouvrez avec le reste de votre pâte, soudez bien les bords ensemble, décorez le dessus, dorez, et faites cuire à un four doux une bonne demi-heure, ou plus s'il est plus gros.

Petits gâteaux grillés. (Entremets.)

Prenez du feuilletage, ou pâte brisée : étalez-en sur un plafond ou tourtière, de l'épaisseur d'un sou, ajoutez dessus de la marmelade de pommes, dans laquelle vous mettez les 2 tiers de confiture de groseilles : recouvrez de pâte de la même épaisseur : collez bien les bords ensemble : dorez le dessus : ensuite, rayez en long avec la pointe d'un couteau, et une seconde fois en biais pour former un dessin. Marquez la largeur de vos gâteaux en appuyant sur la pâte, d'un bout à l'autre, avec le dos d'un grand couteau, ensuite, la longueur en appuyant en travers; mettez cuire à un four modéré. Quand ils seront cuits, coupez-les et dressez-les les uns sur les autres.

Petits choux garnis de confitures. (Entremets.)

Mettez un verre et demi d'eau dans une casserole, un peu de sel, gros comme un œuf de

beurre, zeste de citron râpé, un peu de fleur d'oranger, un demi-quarteron de sucre en poudre. Quand votre eau sera prête à bouillir, ajoutez promptement 2 poignées de farine, et tournez à force de bras pour lier la pâte, 5 minutes sur le fourneau; ayez soin qu'il n'y ait pas de grumeaux, laissez-la refroidir, et ajoutez 3 à 4 œufs entiers l'un après l'autre, en ayant soin de bien battre votre pâte avec une cuillère de bois; laissez reposer une heure. Prenez une cuillère à bouche, formez-en des petites boules, grosses comme 2 fois une noix, que vous mettez à mesure sur un plafond beurré, à distance les uns des autres. Dorez le dessus, et faites cuire à un feu doux. Quand ils le sont, ouvrez-les sur la côte avec la pointe d'un couteau, et garnissez de confitures.

Baba.

Prenez un litre de farine : faites un trou au milieu : ajoutez presque une demi-once de sel, 4 à 5 œufs entiers, un quarteron et demi de beurre, gros comme une noisette de safran en poudre, un quarteron et demi de raisin confit, un demi-quarteron de raisin de Corinthe, un peu de levure; délayez le tout ensemble avec un peu d'eau tiède : tenez votre pâte un peu molle et bien liée, mettez-la dans une casserole beurrée, et laissez reposer 5 à 6 heures en hiver; ensuite, quand elle sera gonflée, faites-la cuire au four comme la brioche.

Tourte de fruits. (Dessert.)

Il faut une pâte brisée, étendez-la mince et

la placez sur une tourtière plate que vous saupoudrez de farine pour qu'elle ne s'attache pas ; coupez la pâte qui dépasse la tourtière. Faites une *abaisse*, ou bande de pâte feuilletée, large de 2 doigts que vous tournez autour du fond de pâte pour en former le bord. Dorez le bord avec un jaune d'œuf. Préparez les fruits ainsi qu'il suit.

Les abricots, pêches, prunes et cerises se servent entiers après avoir ôté les noyaux ; les poires se dressent entières et droites sur la tourte avec leurs queues ; on coupe le gros bout des poires pour les faire tenir. Coupez la moitié des queues des cerises. Les framboises se servent entières, ainsi que les grains de verjus et de raisin muscat. Mettez dans une casserole un peu d'eau-de-vie et de sucre ; faites bouillir 5 minutes ; passez-y votre fruit un instant et le placez ensuite sur la pâte. Faites cuire au four. En sortant du four, ajoutez le jus ou sirop que vous avez fait à la casserole. On peut aussi avec les abricots, prunes, et avec les pommes, faire des marmelades dont on remplit les tourtes. On les couvre, en sortant du four, d'un sirop fait de vin et de sucre cuits et réduits à la casserole. Dans l'hiver, quand il n'y a plus de fruits, on emploie des confitures ou des pruneaux.

On peut aussi les remplir de frangipane.

Frangipane.

Mettez 2 ou 3 œufs dans une casserole, avec deux cuillerées de farine; étant bien délayée

achevez de la mouiller avec du lait; tournez-la sur le feu et la laissez cuire un quart d'heure avec le soin de continuer à remuer pour qu'elle ne s'attache pas; assaisonnez de sucre, fleur d'oranger, macarons écrasés. Servez-vous-en pour tourtes et tartelettes.

Galette lorraine. (Entremets.)

Prenez un litre de farine, une demi-livre de beurre, un peu de sel, 2 œufs; pétrissez le tout; étendez la pâte sur la table, de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs; formez un bord roulé tout autour. Mettez-la un quart d'heure au four, et la retirez; vous avez dans une petite terrine 2 œufs, et un demi-setier de crème, avec un peu de sel, que vous battez ensemble; versez cela sur la galette, que vous achevez de cuire un quart d'heure au four.

Brioches. (Dessert.)

Prenez un litre de farine fine, séparez-en un tiers que vous pétrissez avec un quart d'once de levure de bière et de l'eau plus que tiède; que cette pâte soit très-molle; laissez-la lever une demi-heure en hiver, et point en été. Pétrissez les 2 autres tiers de pâte avec un quart d'once de sel pilé, 3 œufs, un quarteron de beurre, de l'eau tiède; pétrissez bien, étendez votre pâte, jetez dessus celle qui est levée, mêlez et repétrissez le tout; enveloppez-la d'une serviette blanche, laissez 7 ou 8 heures. Prenez ensuite de cette pâte des morceaux proportionnés à la grosseur dont vous

voulez former vos brioches, mouillez-les pour les façonner, dorez et faites cuire au four.

Biscuit de Savoie. (Dessert.)

Séparez avec beaucoup de soin les jaunes de 10 œufs; mettez-les dans une terrine avec une livre de sucre et le zeste d'un citron que vous avez râpé sur le sucre avant de le mettre en poudre; battez le tout et y ajoutez une demi-livre de farine de pommes-de-terre, fleur d'oranger pralinée, hachée fin, en battant encore le tout. Fouettez dans une autre terrine les blancs de telle manière qu'ils soient durs au point de soutenir une pièce de 2 francs; mêlez ces blancs avec les jaunes en continuant de fouetter avec une fourchette. Vous avez à l'avance beurré un moule ou une casserole et saupoudré ce beurre de sucre; mettez-y votre pâte, et ayez l'attention qu'elle n'emplisse que la moitié du moule. Placez-le sur un feu très-doux, et faites un feu vif sur le couvercle, ou sur le four de campagne. Un four est préférable. Quand le biscuit jaunit et que vous sentez qu'il a acquis la fermeté convenable, vous le retirez et le faites sortir doucement du moule. Si vous voulez plus sucré, vous mettez un quarteron de sucre de plus. Si on employait de l'eau de fleur d'oranger on empêcherait le biscuit de monter.

Biscuit en caisse et à la cuillère. (Dessert.)

Dix œufs, une livre un quart de sucre, 6 onces de farine, et de fleur d'oranger pralinée hachée et du zeste de citron; fouettez et mêlez le tout

comme ci-dessus et remplissez-en des caisses de papier pour les biscuits en caisse, ou répandez de cette pâte en long sur du papier avec la cuillère, pour des biscuits à la cuillère ; glacez le dessus avec du sucre que vous saupoudrez au moyen d'un tamis. Faites cuire au four à une chaleur très-douce.

Il faut de la promptitude dans toutes ces opérations, afin de ne pas laisser tomber la mousse des œufs.

Gâteau à la Madeleine.

Mettez dans une terrine, 4 onces de farine, 4 onces de sucre, 2 onces de beurre frais ; faites tiédir et triturez bien le tout. On aromatise avec de l'écorce de citron rapée sur le sucre, ou un peu de fleur d'oranger, et on ajoute 2 œufs frais. Cette pâte bien maniée et battue, s'étend dans un plat beurré que l'on pose sous le four de campagne.

Gaufres. (Dessert.)

Mettez dans une terrine demi-litre de farine ; faites un trou au milieu ; ajoutez 2 pincées de sel fin, une cuillerée d'eau-de-vie, une d'huile d'olive, 3 œufs entiers ; délayez la farine en tournant au milieu sans déranger les bords ; il faut qu'il n'y ait pas un seul grumeau. Mouillez peu à peu avec de bon lait, jusqu'à ce que la pâte soit comme une bouillie claire. Faites chauffer le moule des 2 côtés, sur un feu sans fumée; lorsqu'il est chaud sans être rouge, graissez tout l'intérieur avec

un pinceau trempé dans de l'huile d'olive; emplissez de pâte votre moule, avec une cuillère de mesure; faites chauffer 2 minutes d'un côté, 2 de l'autre. Les gaufres doivent être blondes, d'une couleur égale, et se détacher du moule d'elles-mêmes. Poudrez-les de sucre. Vous manquerez la première, mais un peu d'habitude vous apprendra le degré de chaleur convenable.

Nougat. (Dessert.)

Prenez 1 livre d'amandes douces; mettez-les tremper dix minutes dans l'eau bouillante pour en ôter la peau; trempez-les à l'eau fraîche, faites-les ressuyer et coupez-les ensuite en petits morceaux; prenez une livre de sucre (on emploie ordinairement autant pesant de sucre que de livres d'amandes), faites-le clarifier et cuire au caramel, c'est-à-dire qu'il faut qu'il soit d'un blond foncé; jetez dedans vos amandes, remuez-les avec une cuillère pour leur faire prendre le sucre, et retirez-les promptement du feu de peur que votre sucre ne vienne à brûler; enduisez bien d'huile la casserole ou le moule dans lequel vous devez faire votre nougat; étendez-y ensuite, tout autour et au fond, vos amandes par petite quantité à la fois, mais de manière à former un tout bien lié et joint ensemble. Il faut faire cette opération avec assez de vitesse pour que le sucre n'ait pas le temps de se refroidir, parce qu'au lieu de s'étendre il ne ferait que se casser; si cependant cela arrivait, il faudrait re-

mettre le sucre sur le feu pour le ramollir; il faut encore avoir soin en formant votre nougat de le faire tourner souvent autour du moule pour l'empêcher de s'y attacher; étant fait, retournez votre moule sens dessus dessous sur une assiette, et servez.

Pour éviter de se brûler on se sert ordinairement pour étendre les amandes d'une cuillère de bois ou d'un citron bien sec; mais quel que soit l'objet que l'on emploie, il doit n'avoir servi à aucun autre usage.

COMPOTES.

Compote de pommes. (Dessert.)

Prenez des belles pommes de reinette que vous coupez par la moitié; après les avoir pelées et en avoir ôté les pepins, mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour leur conserver leur fraîcheur; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, un jus de citron, et un peu du zeste, un morceau de sucre; quand vos pommes sont cuites, arrangez-les dans un compotier et versez dessus le sirop qui s'est formé.

Pour faire des compotes avec des pommes autres que les reinettes, vous n'en ôtez point la pelure; coupez-les en 2; ôtez-en les pepins, et piquez le dessus de la peau en différens endroits; faites-les cuire avec un verre d'eau et un morceau de sucre; quand elles sont cuites vous les arrangez dans le compotier et versez dessus le sirop qui s'est formé.

Compote de pommes farcies. (Dessert.)

Prenez des pommes de reinette que vous pelez dans leur entier ; videz-en le cœur sans les rompre ; faites-les cuire dans de fort sirop ; quand elles le sont suffisamment, vous les dressez dans un compotier et vous en remplissez les vides avec des confitures ; vous faites cuire de nouveau le sirop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée ; faites-le refroidir dans une assiette, et l'en détachez en trempant le dessous de l'assiette dans de l'eau bouillante ; vous dressez après votre gelée sur les pommes, et vous les servez froides.

Sirop pour les compotes.

Mettez dans une casserole un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau (cette proportion est pour une douzaine de pommes) ; faites bouillir et écumez.

Compote de poires. (Dessert.)

Vous les pelez et les laissez entières si elles sont petites ; coupez-les par quartiers si elles sont grosses. Mettez-les dans la casserole avec de l'eau, du sucre et une tranche de citron pour les conserver blanches ; quand elles sont cuites vous les mettez dans le compotier et faites réduire le sirop qui s'est formé et que vous versez sur vos poires. Si les poires ne sont pas grosses, vous les dressez debout dans le compotier en coupant le gros bout.

Ceci vous fait une compote blanche ; celle

qui suit est d'un beau rouge et peut faire opposition de couleur dans un dessert.

Compote de poires au vin. (Dessert.)

Prenez des poires à cuire et mettez-les entières dans une casserole avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, un morceau de sucre; faites cuire à petit feu; à moitié de la cuisson, mouillez-les d'un verre de vin rouge; quand elles sont tout-à-fait cuites, faites réduire le sirop qui s'est formé, et servez sur les poires. Les poires de martin-sec forment un sirop en gelée.

Compote de coings. (Dessert.)

Faites-les cuire à moitié dans l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche et coupez-les par quartiers; pelez-les proprement et ôtez-en les cœurs; mettez ensuite dans une casserole un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites bouillir et écumez; mettez dedans vos coings pour achever de les faire cuire; servez froid à court sirop.

Compote de prunes. (Dessert.)

Prenez une livre de prunes et faites-les cuire avec un peu d'eau et environ un quarteron de sucre jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; écumez-les et dressez-les dans le compotier. Si votre sirop n'a pas assez de consistance, faites-le réduire et servez sur les prunes.

Compote d'abricots. (Dessert.)

Faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une casserole ; mettez-y vos abricots entiers en ôtant les noyaux, ou par moitié ; faites-les bouillir, écumez-les et les retirez pour les arranger dans un compotier ; mettez votre sirop par-dessus après l'avoir fait réduire.

Compote de pêches. (Dessert.)

La compote de pêches entières ou par moitiés se fait de la même façon que celle d'abricots.

Tranches de pêches au sucre. (Dessert.)

Prenez de belles pêches qui soient à leur vrai point de maturité ; pelez-les et retirez-en les noyaux ; coupez-les par tranches et les arrangez dans un compotier ; mettez du sucre fin dessus et dessous les pêches, et servez.

Salade d'oranges. (Dessert.)

Prenez des oranges que vous coupez par tranches en leur conservant la peau ; dressez-les dans un compotier avec du sucre fin dessus et dessous, et de l'eau-de-vie ou du rum.

Compote de cerises. (Dessert.)

Prenez des cerises, coupez le bout des queues, et mettez-les dans une poêle avec de l'eau et du sucre, suivant la quantité de cerises; faites-les cuire ; dressez-les dans un compotier, versez dessus votre sirop réduit et servez-les froides. Si vous voulez leur donner un par-

fum agréable ajoutez du jus de framboises, ou du zeste de citron.

Compote de raisins ou de verjus. (Dessert.)

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau; faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrené, après en avoir ôté les pepins; faites-lui faire 2 ou 3 bouillons, et dressez dans le compotier; s'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote de groseilles mûres ou vertes. (Dessert.)

Faites cuire un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; ayez une livre de groseilles que vous avez soin de bien laver et égoutter; laissez-y la grappe si vous voulez; faites-les bouillir quelque temps dans le sirop; ôtez-les du feu et faites épaissir votre sirop; dressez vos groseilles dans le compotier, et versez dessus votre sirop que vous avez fait réduire.

Quant aux groseilles vertes, il faut les mettre dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles montent au-dessus, les plonger ensuite dans de l'eau froide acidulée de vinaigre, pour qu'elles reverdissent; alors on les met dans le sirop comme les groseilles mûres, et l'on suit les autres procédés indiqués.

Groseilles perlées. (Dessert.)

Prenez de très-belles grappes de groseilles mûres, trempez-les l'une après l'autre, pour

les humecter, dans un demi-verre d'eau auquel vous avez ajouté 2 blancs d'œuf battus; faites-les égoutter quelques minutes, et roulez-les dans du sucre en poudre ; mettez-les sécher sur du papier : le sucre se cristallisera autour de chaque grain, ce qui fera un fort joli effet.

Oranges glacées. (Dessert et soirées).

Enlevez soigneusement la peau et tout ce qu'il y a de cotonneux dans l'orange, détachez-en les quartiers sans les crever. Passez un fil dans le bord du centre où il y a des filamens solides, et nouez-le de manière à en faire une sorte d'anneau pour le suspendre. Faites des petits crochets en fil de fer de la forme d'une S à peu près. Faites cuire du sucre au grand cassé, comme il est dit page 335; prenez l'un après l'autre, par le fil, chaque quartier avec un des crochets, trempez-le dans votre sucre bouillant et suspendez-le à une baguette en usant pour cela de promptitude, afin que le sucre ne cuise pas trop pendant l'opération. C'est un plat peut coûteux et très-aisé à faire.

Compote de fraises et de framboises. (Dessert.)

Faites cuire un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau : jusqu'à ce que le sirop soit bien fort, ayez soin de bien l'écumer ; prenez ensuite de belles fraises qui soient à leur vrai point de maturité ; épluchez-les proprement sans les laver ; mettez-les dans votre sirop ; retirez-les un moment du feu, et laissez-les reposer pendant quelques instans dans le sirop ; remettez ensuite le sirop et les fraises sur le

feu, en ayant l'attention de les retirer dès qu'elles menacent de se rompre.

La compote de framboises se fait de la même manière.

Compote de marrons. (Dessert.)

Faites rôtir des marrons, pelez-les et mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites-les mijoter ensuite sur un petit feu; quand ils auront pris sucre suffisamment, retirez-les et dressez dans un plat; pressez dessus un jus de citron, et servez en poudrant de sucre fin.

FRUITS CONFITS.

Règles à observer pour la cuisson des confitures.

Il est indispensable d'employer un vase de cuivre (ceux de faïence ou de terre étant sujets à faire brûler ou donner mauvais goût); on doit préférer ceux qui ne sont pas étamés. Les personnes qui n'ont pas une bassine faite pour cet usage peuvent employer un chaudron, qu'il faut avoir soin de récurer parfaitement. On doit se servir d'un grand feu de bois ou de charbon, mais bien soutenu.

Il ne faut rien laisser reposer dans la bassine, à cause du vert-de-gris qui se formerait; c'est pour cela qu'il est important de verser les confitures dans les pots, aussitôt qu'elles sont cuites.

On ne quitte pas ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écume monte

on l'enlève avec une écumoire. Il est essentiel de prendre soin qu'elles ne s'attachent et ne brûlent ; on les remue à cet effet, de temps en temps, avec l'écumoire.

Il peut résulter de diverses circonstances que les confitures moisissent; il serait bon, pour pouvoir les surveiller, de couvrir les pots d'un verre taillé en rond par le vitrier ou même fait exprès dans une fabrique. Ce verre serait joint au pot au moyen d'une bande de papier collée. Nous espérons un résultat satisfaisant de cette clôture complète que nous nous proposons d'essayer à la saison prochaine.

Gelée de groseilles.

Prenez des groseilles, un tiers de blanches et 2 tiers de rouges; écrasez-les et en retirez en même temps le plus de rafles que vous pourrez; pressez-les dans un torchon mouillé et à force de bras pour en tirer tout le jus. Mettez-le sur le feu dans la bassine avec demi-livre de sucre par livre de jus; écumez et laissez bouillir à grand feu 20 minutes; à ce moment ajoutez-y des framboises entières, une livre pour 4 livres de groseilles; faites bouillir encore 20 minutes et retirez la bassine du feu. Passez cette gelée à la chausse et ensuite mettez-la en pots. Il faut laisser passer le jus à la chausse sans y toucher.

Cette recette est plus économique pour ceux qui ont beaucoup de groseilles et ne veulent pas faire grande dépense en sucre ; mais, quand on est obligé d'acheter l'un ou l'autre, il y a presque économie à employer livre de sucre par livre

de jus. Vous faites cuire alors moitié moins de temps, les confitures réduisent moins et vous êtes plus sûr de la réussite et de la conservation.

Voici une autre excellente recette :

Egrainez vos groseilles et les mettez dans la bassine pour faire un bouillon qui fait crever les grains : Retirez-les du feu; passez-les dans un torchon humecté ; pesez le jus et mettez 3 quarts de livre de sucre par livre de jus : mettez le tout dans la bassine sur un grand feu, laisser bouillir 10 minutes; mettez les framboises et faites bouillir encore 10 minutes, retirez du feu, passez à la chausse et versez dans les pots.

Gelée d'épine-vinette. (De la composition de madame Adanson.)

Vers le 15 octobre, vous cueillez l'épine-vinette (celle de la Chine est aussi bonne que la nôtre), vous l'égrenez et la mettez dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elle y baigne presque; au bout d'un bon quart d'heure d'ébullition, vous la retirez et la pressez avec la cuillère de bois pour l'écraser, puis vous la versez sur un tamis de crin où vous la faites passer. Alors vous pesez ce jus et vous y ajoutez un peu plus de son poids de beau sucre concassé; vous la remettez sur le feu; lorsque la confiture s'élève en mousse en bouillant, elle est à son point de cuisson. Vous la retirez, l'écumez légèrement, et la versez dans vos pots. Cette gelée est plus agréable, plus rafraîchissante et plus distinguée que celle de groseille. L'épine-vinette donne beaucoup de

jus; deux buissons bien garnis fournissent jusqu'à 8 livres de confitures.

Confitures de cerises.

Prenez 12 livres de cerises suffisamment mûres; ôtez-en les queues et les noyaux; ayez 2 livres de groseilles, préparées comme nous avons dit pour les confitures de groseilles ci-dessus, une livre de jus de framboises; mettez le tout dans la bassine, sur un grand feu; faites bouillir et écumer; après une demi-heure d'ébullition, ajoutez 3 quarterons de sucre par livre de jus; laissez bouillir encore une demi-heure, retirez du feu, et versez à l'instant vos confitures dans les pots que vous aurez préparés.

Confitures de fraises.

Faites cuire une livre de sucre : il est suffisamment cuit quand, en trempant les doigts dans l'eau fraîche, puis dans le sucre, et refroidi dans la même eau on en forme une boulette qui se casse sous la dent et s'y attache. Jetez-y une livre de fraises épluchées. Faites-leur faire 3 bouillons couverts, écumez et mettez-les dans les pots.

Confitures de framboises.

Prenez 4 livres de framboises; en les épluchant, mettez à part les plus belles dont il faut au moins moitié; écrasez les autres avec une livre de groseilles blanches; pressez le tout dans un linge; mettez cuire ce jus dans la bassine avec le sucre. (Il en faut une demi-livre par livre de jus, en comprenant dans le poids celui

des framboises entières.) Écumez; au bout de 20 minutes, ajoutez les framboises entières; faites bouillir environ 10 minutes; versez-en une cuillerée dans une assiette : si elle fige, la cuisson est faite.

Gelée de framboises.

C'est la plus agréable de toutes les gelées. Écrasez-les et les passez à travers un torchon humide et en pressant fortement pour en exprimer tout le jus. Mettez ce jus dans la bassine avec 3 quarterons de sucre par livre de jus; faites cuire 10 minutes, et prenez garde qu'il ne noircisse; retirez la bassine et passez le jus à la chausse, après quoi vous mettez dans les pots. Ne touchez pas à la chausse que toute la gelée ne soit passée, autrement vous la troubleriez.

Pêches glacées.

Prenez des pêches peu mûres que vous mettez dans une terrine, et versez dessus de l'eau bouillante : laissez-les 4 heures. Faites clarifier du sucre, une livre par livre de fruit, et y faites cuire vos pêches. Retirez-les, et les placez une à une dans un pot de faïence ou un bocal; faites réduire le sirop, et le versez sur les pêches; ajoutez un demi-verre de rum, de kirchwaser ou d'eau-de-vie. Couvrez comme un pot de confiture, avec un papier imbibé d'eau-de-vie.

Marmelade d'abricots.

Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux et les taches dures de la peau; cou-

pez-les en deux, et mettez-les sur le feu, dans la bassine, avec livre de sucre par livre de fruits; un quart d'heure doit suffire pour la cuisson. Pour vous assurer qu'elle est à son point, vous mettez un peu de marmelade sur le bout de votre doigt; si en appuyant le pouce dessus, et le relevant, elle forme un petit filet, la cuisson est faite: retirez-la, et mettez-la de suite dans les pots. Remuez sans cesse votre marmelade dans le temps qu'elle cuit, et ne la quittez pas, crainte qu'elle ne brûle. Cassez la moitié des noyaux, jetez-en les amandes dans l'eau bouillante afin d'en retirer la peau; mettez ces amandes dans la confiture un peu avant de la retirer du feu; mêlez bien le tout, pour que chaque pot puisse en avoir également. On peut ne mettre que demi-livre de sucre par livre de fruit et faire cuire trois quarts d'heure. Il y a économie de sucre mais réduction de fruit.

Quelques personnes coupent les amandes par petits filets, afin qu'elles se répandent par toute la marmelade, ce qui fait un bon effet.

Pâte d'abricots.

Otez les noyaux et faites fondre vos abricots dans une bassine sur le feu; passez-les au tamis; remettez sur le feu et faites réduire et épaissir. Pesez cette marmelade et mettez-y autant de sucre clarifié et cuit au petit boulet; remettez sur le feu pour faire cuire. Lorsqu'elle sera à son point, dressez-la sur des moules plats en fer-blanc et la faites sécher au four refroidi au point de la chaleur d'une étuve, qui, au surplus, serait préférable.

Marmelade de prunes de reine-claude ou de mirabelle.

On les sépare en deux pour en ôter les noyaux, et on les fait cuire avec les précautions recommandées pour les abricots ci-dessus. La proportion du sucre est de demi-livre par livre de fruits.

Prunes confites entières.

Pesez 300 prunes reine-claude ou grosse mirabelle et mettez pareil poids de sucre dans une bassine avec 150 de ces prunes pour faire le jus, et un verre d'eau par livre de sucre; faites cuire et réduire à moitié; mettez égoutter dans un tamis sur une terrine non vernissée. Ce jus ou sirop passé, vous le remettez dans la bassine, et, quand il bout à gros bouillons, vous y mettez les 150 autres prunes entières, après avoir ôté les queues seulement; faites bouillir le tout 5 minutes, pas plus, afin qu'elles restent entières. Dressez dans des pots que vous couvrez au bout de 3 jours. Le jus devient une gelée qui conserve les prunes.

Gelée de raisin.

Vous en ôtez les grappes ou rafles, et écrasez les grains avec les mains, dans une terrine; après quoi vous les pressez dans un torchon, pour exprimer tout le jus, et le faire cuire, comme il est dit pour les groseilles. On met une demi-livre de sucre pour une livre de jus.

Gelée de pommes surfine. (D'après madame Adanson.)

Prenez 45 belles pommes de reinette mûres. Pelez-les, coupez-les en 4, ôtez les pepins,

jetez-les à mesure dans l'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent pas, retirez-les pour les mettre dans un chaudron avec de nouvelle eau qui les recouvre; ajoutez le jus de 3 citrons, n'y laissez pas tomber de pepins. Faites bouillir, et quand les pommes s'écrasent, ôtez-les. Posez un grand tamis sur une terrine, versez les pommes dedans, laissez sortir tout le jus sans le presser; pesez-le, mettez dans une bassine autant de très-beau sucre concassé que vous avez de livres de jus, avec une chopine d'eau; posez-la sur un grand feu, faites cuire ce sucre au petit cassé. (Pour connaître le degré de cette cuisson, trempez la queue d'une cuillère de bois dans le sucre, retirez-la promptement et la plongez dans de l'eau fraîche; prenez le sucre qui est au bout, roulez-le avec les doigts, essayez-le sous la dent; s'il casse et s'y attache, il est au petit cassé.) Le sucre étant à point, retirez-le du feu, versez de suite le jus de pommes dedans, remuez et remettez sur le feu; faites faire 5 à 6 bouillons, enlevez soigneusement l'écume qui surnage; coupez une écorce de citron vert confit en petits filets, mettez-les dans la gelée; lorsqu'elle est à la nappe, c'est-à-dire lorsqu'elle s'étend autour de l'écumoire et retombe en nappe, elle est faite.

Gelée de coings. (Du même ouvrage.)

Prenez des coings de Portugal bien mûrs; pelez-les, coupez-les en 4, ôtez les pepins; faites-les cuire dans une grande eau bouillante. Lorsque vous pouvez les traverser aisément

avec une fourchette, retirez-les. Posez sur une terrine un tamis large et clair, mettez vos coings dedans sans les écraser; laissez écouler tout le jus; pesez-le, et mettez dedans autant de beau sucre concassé qu'il y a de livres de jus. Faites cuire jusqu'à ce que la gelée se prenne sur une assiette, et forme la nappe en coulant.

Raisiné de Bourgogne.

Égrenez des raisins bien sains, dont vous tirez le jus; mettez-le dans une chaudière, et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; écumez et remuez pour qu'il ne s'attache pas; mettez-y des poires des espèces que vous aurez (le messire-Jean est préférable), coupées en quartiers et bien épluchées; faites réduire encore d'un tiers en remuant toujours; alors les fruits seront cuits. Mettez dans des pots que vous faites passer une nuit au four.

Raisiné de raisin.

Égrenez des raisins très-sains, et tirez-en le jus que vous faites bouillir dans une chaudière jusqu'à ce qu'il soit réduit au quart, et en remuant continuellement; passez au tamis, remettez au feu; achevez de cuire, et versez dans des pots comme le précédent.

Manière de préparer les confitures de différentes espèces de fruits sans le secours du feu, spécialement celles d'abricots.

On prend une certaine quantité de vinaigre blanc de la meilleure qualité, proportionnée au nombre de livres de confitures qu'on veut préparer. On y jette une quantité suffisante de sucre réduit en poudre, pour que ce vinaigre

puisse, au bout de quelque temps, se changer en un sirop acéteux, où l'acide ne domine pas trop : c'est dans ce sirop que l'on met les fruits que l'on veut conserver. Il faut avoir la précaution de choisir les fruits dans leur parfaite maturité et par un temps très-sec. Au bout de quelques semaines, le sirop a parfaitement pénétré tous les fruits. Il faut avoir soin de tenir les vases de grès dans lesquels on les met, dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. Cette recette est allemande : chacun pourra juger si la méthode est de son goût, en essayant sur une petite quantité.

Abricots à l'eau-de-vie.

Choisissez de beaux abricots, sans taches, et qui n'aient pas encore atteint toute leur maturité; essuyez-en le duvet avec un linge; piquez-les jusqu'au noyau avec une grosse épingle; mettez-les dans un vase, couvrez-les d'eau bouillante; laissez-les un moment, retirez-les et les mettez égoutter et sécher : cette opération s'appelle *faire blanchir*.

Pour 25 abricots, vous mettrez clarifier une livre de sucre dans une chopine d'eau. Mettez-y vos abricots pour y prendre un bouillon, et les y laissez jusqu'au lendemain, pour les mettre de nouveau égoutter; pendant qu'ils égouttent, remettez votre sucre sur le feu, pour lui faire faire quelques bouillons; mettez-y un moment vos abricots, pour leur laisser faire un petit frémissement : retirez-les. Quand ils seront refroidis, vous les placerez dans le bocal, en ajoutant le sirop que vous

aurez fait réduire le plus possible, en prenant le plus grand soin qu'il ne cuise pas trop, et ne devienne pas caramel. Remplissez le reste du bocal avec de l'eau-de-vie, et bouchez-le exactement.

Si vous êtes obligé de vous servir d'abricots mûrs, vous pouvez éviter de les faire blanchir à l'eau bouillante.

Pour clarifier le sucre ou la cassonade, il faut mettre dans l'eau la moitié d'un blanc d'œuf, la battre avec une verge d'osier pour la faire mousser. Mettez votre sucre dans une poêle sur le feu, avec les deux tiers de votre eau; quand il montera, jetez-y un peu de la même eau, et retirez-le du feu pour laisser abattre le bouillon et monter l'écume; écumez et remettez sur le feu au bout de cinq minutes, en continuant d'écumer et de jeter un peu d'eau à mesure qu'il montera. Quand il est bien nettoyé et bien clair, il ne monte plus; alors ôtez-le du feu et le passez dans une chausse ou une serviette mouillée.

Pêches à l'eau-de-vie.

Elles se préparent absolument comme les abricots : elles exigent seulement plus de soin dans le maniement, parce qu'elles sont plus susceptibles de s'écorcher. Vous proportionnerez le sucre à la quantité des fruits, d'après les quantités données pour les abricots.

Prunes de reine-claude à l'eau-de-vie.

Suivez la recette indiquée pour les abricots. Vous leur conserverez leur verdeur en mettant dans l'eau qui sert à les blanchir un jus

de citron ou une petite poignée d'épinards. Proportionnez la quantité de sucre, d'après celle indiquée pour les abricots.

Poires de rousselet et d'Angleterre à l'eau-de-vie.

Vous suivez les mêmes principes et proportions que pour les abricots. Il faut les peler quand elles ont été blanchies.

Cerises à l'eau-de-vie.

Prenez de belles cerises peu mûres : coupez-leur la moitié de la queue, et mettez-les dans un bocal avec un petit nouet contenant un morceau de cannelle et une pincée de coriandre; ajoutez du sucre clarifié comme il est dit à l'article abricots ci-dessus à raison d'un quarteron par livre de fruits et achevez de remplir le bocal avec de l'eau-de-vie. Il n'est pas nécessaire de le mettre au soleil, pas plus que pour les autres fruits. Il faut 2 mois pour qu'elles soient faites. Retirez alors le nouet.

Cerises à l'eau-de-vie, nouveau procédé.

On prend une quantité déterminée, par exemple 8 livres de cerises précoces et bien mûres; on les écrase avec la main après en avoir ôté la queue, on concasse les noyaux; et on met le tout dans une bassine avec 2 livres de sucre blanc; on fait bouillir doucement jusqu'à réduction d'un tiers, c'est-à-dire jusqu'à ce que le jus ait acquis la consistance de sirop; ce que l'on reconnaît en en faisant refroidir une cuillerée sur une assiette. Ensuite on verse dans un pot de faïence ou de terre vernissée, et on y ajoute 4

pintes d'eau-de-vie à vingt-deux degrés, 4 onces d'œillet à ratafia ou, à défaut, une dizaine de clous de giroffe concassés, plus 1 gros de cannelle également concassée. On pourrait encore y ajouter, suivant le goût, du macis ou de la vanille : si on a des framboises, on peut en mettre une certaine quantité; ce qui ne fait qu'ajouter à l'agrément de la liqueur. On bouche hermétiquement le vase et on le conserve jusqu'à la maturité des cerises dites de Montmorency, qui ordinairement n'a lieu que quinze jours ou trois semaines après les cerises précoces que l'on a employées pour faire le sirop dont on vient de parler : ce temps est suffisant pour que le mélange ait acquis toutes ses qualités.

Lorsque la maturité des cerises de Montmorency est arrivée, on passe l'infusion à travers un linge en exprimant fortement le marc; ensuite on filtre à travers une chausse ou du papier gris, et on a une liqueur transparente, imprégnée de la saveur et de l'odeur de la cerise, du noyau et des aromates que l'on a employés. Cette infusion est déjà un excellent ratafia, et c'est dans ce ratafia que l'on met les cerises dites de Montmorency après avoir eu soin de leur couper la queue et de les piquer, si l'on veut, avec une aiguille. On le conserve encore sans y toucher pendant trois semaines ou un mois, en ayant soin de le bien boucher.

On ne peut pas comparer les cerises à l'eau-de-vie préparées de la sorte avec celles qui le sont suivant la méthode ordinaire; car, au lieu d'avoir échangé leur jus contre l'esprit de l'eau-

de-vie, qui les dessèche et les durcit, elles s'imprègnent d'une liqueur de ratafia aromatisé, dans lequel elles nagent et où elles conservent leur volume et leur couleur tout en acquérant une saveur extrêmement agréable.

RATAFIAS.

Cassis.

Ayez 3 livres de cassis très-mûr, égrenez-le et l'écrasez; mettez-le dans une cruche ou un bocal, avec 4 pintes et demie d'eau-de-vie; ajoutez, si vous voulez, quelques clous de girofle et un peu de cannelle concassée. Au bout de 2 mois tirez-en la liqueur, et pressez les grains pour n'y rien laisser; remettez le jus dans le vase avec une livre 3 quarts de sucre; laissez reposer tout le temps nécessaire pour bien fondre le sucre, après quoi vous le filtrez à travers du papier, et le mettez en bouteilles. Cette liqueur, après 3 ou 4 ans, acquiert une qualité excellente, et le goût du vin de Rota.

Ratafia de raisin muscat.

Écrasez des grains de raisin muscat bien mûr et bien épluché; pressez pour tirer le jus; faites-y fondre du sucre, et ajoutez de l'eau-de-vie et de la cannelle; faites infuser le tout 15 jours; filtrez à la chausse et mettez en bouteilles. Pour une pinte de jus, il faut une pinte d'eau-de-vie et dix onces de sucre.

Ratafia de framboises.

Prenez une livre un quart de jus de framboises, un quarteron de jus de cerises; faites fondre dans ce mélange 2 livres de sucre;

ajoutez ensuite 4 pintes d'eau-de-vie, laissez reposer. Quand la liqueur est éclaircie, vous la mettez en bouteilles.

Anisette.

Concassez 2 onces d'anis vert, une once de coriandre, un demi-gros de cannelle, un quart de gros de macis. Mettez ces ingrédiens dans une cruche, avec 2 pintes d'eau-de-vie. Ajoutez du sucre à moitié fondu dans très-peu d'eau ; il en faut 6 onces par pinte. Laissez infuser le tout pendant un mois; passez à la chausse.

Ratafia de genièvre.

Concassez 2 onces de grains de genièvre très-mûr et bien choisi; mettez infuser dans 2 pintes d'eau-de-vie avec demi-once de cannelle, 3 clous de girofle, un quart de gros d'anis vert et autant de coriandre; ajoutez demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie; votre sucre doit être fondu dans un peu d'eau. Laissez infuser le tout dans une cruche pendant six semaines; filtrez et mettez en bouteilles.

Ratafia de fleur d'oranger.

Par pinte d'eau-de-vie, on emploie une demi-livre de fleur d'oranger épluchée et une livre de sucre râpé fin. Mettez dans le bocal alternativement un lit de sucre et un lit de fleur d'orange; que le dernier lit de sucre en dessus couvre bien et soit plus épais que les autres; fermez soigneusement le bocal et mettez macérer à la cave pendant 24 heures et pas plus. Au bout de ce temps, lavez le mélange avec votre eau-de-vie, et filtrez.

Huile de roses.

Prenez un quarteron de roses bien épluchées, sans laisser aucune partie verte; faites-les infuser dans une chopine d'eau tiède; laissez reposer votre infusion 2 jours; passez-la au travers d'un linge, en pressant pour exprimer tout le liquide; prenez autant d'eau-de-vie que vous avez de décoction; ajoutez par pinte une demi-livre de sucre; assaisonnez d'un peu de coriandre et cannelle; laissez infuser 15 jours; filtrez à la chausse, et mettez en bouteilles.

Ratafia de coings.

Râpez jusqu'au cœur des coings bien mûrs; ayez soin qu'il n'y ait pas de pepins; laissez macérer cette râpure 3 jours, dans une terrine; pressez-la pour en retirer tout le jus; mesurez-le, et le mêlez avec une égale quantité d'eau-de-vie; ajoutez six onces de sucre par pinte de ce mélange, de la cannelle, des clous de girofle; laissez infuser 2 mois, filtrez à la chausse, et mettez en bouteilles. Cette liqueur, étant vieille, est excellente.

Noyau.

Mettez dans une cruche six onces d'amandes d'abricots, coupées par petits morceaux, avec 3 pintes d'eau-de-vie, infuser 3 semaines; remuez la cruche de temps en temps. Retirez les amandes; faites fondre une livre 3 quarts de sucre dans une pinte d'eau, mêlez le tout, filtrez à la chausse, et mettez en bouteilles.

Brou de noix.

Prenez 80 noix déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour qu'une épingle puisse

passer à travers; pilez-les, et les faites infuser 2 mois dans 4 pintes d'eau-de-vie. Après ce temps, égouttez-les dans un tamis, au-dessus d'un vase; mettez dans cette liqueur 2 livres de sucre, et laissez-la reposer ainsi encore 3 mois, filtrez à la chausse, et la mettez en bouteilles.

Crème d'Angélique.

Prenez une livre de *tiges d'angélique* au moment où elle va fleurir, épluchez et coupez par petits morceaux. Faites fondre 4 livres de sucre dans deux pintes d'eau et mettez-la dans une cruche avec 6 pintes d'eau-de-vie, 2 gros de cannelle, un gros de macis et 12 clous de girofle; bouchez bien la cruche et laissez infuser 6 semaines. Filtrez dans du papier et mettez en bouteille. On en fait aussi de *racines d'angélique*. Au lieu de tiges, vous employez 2 onces de racine fraîche et bien nourrie, que vous épluchez, lavez et coupez par tranches.

Marasquin rose (d'après madame Adanson).

Prenez un litre d'esprit-de-vin; faites infuser dedans, pendant un mois, 30 noyaux de griottes noires, dont on aura ôté la pulpe sans les laver. Filtrez cette liqueur au papier gris. Faites clarifier 2 livres et demie de beau sucre; versez-le sur la liqueur; ajoutez-y un litre d'eau et un demi-litre de rum. Agitez bien le mélange, et quand il sera parfait, mettez-le dans des fioles. Cette liqueur est des plus agréables.

PUNCH.

Prenez trois beaux citrons; enlevez-en les zestes le plus légèrement et le plus mince que

vous pourrez ; dégagez ensuite toute la peau blanche qui est inutile et que vous jetez ; coupez la partie juteuse des citrons par tranches minces, ôtez les pepins. Mettez ces tranches et les zestes dans une pinte d'eau bouillante, et faites-leur prendre quelques bouillons; jetez-y une très-forte pincée de thé, et laissez infuser cinq minutes ; passez cette infusion dans une serviette ; ajoutez une pinte d'eau-de-vie et trois quarterons de sucre ; remettez le tout sur le feu, et quand il sera prêt à bouillir, vous le verserez dans le bol et le servirez.

Manière plus commode et plus économique de préparer du punch. — Faites une pinte d'infusion de thé; ajoutez 8 ou 10 onces de sucre et passez. Mettez cette infusion sucrée avec une pinte d'eau-de-vie ou de rum, ou moitié de chaque, et ajoutez 12 à 15 gouttes d'huile essentielle de citron que vous aurez eu soin d'incorporer dans une cuillerée à café de sucre en poudre. Faites filtrer dans du papier, placé dans un entonnoir. Un jour ou deux n'est pas trop de temps pour filtrer quelques bouteilles, l'infiltration étant très-longue. On met ce punch dans 2 bouteilles, que l'on conserve bien bouchées, pour le faire chauffer au bain-marie quand on veut le boire.

Ce punch a l'avantage d'éviter l'embarras de l'emploi des citrons, de nécessiter moins de sucre et de pouvoir être fait d'avance. Si on veut en faire une plus grande quantité, par exemple 6 bouteilles, pour plus d'exactitude, on pèse l'huile essentielle de citron : On en met dans ce cas un demi-gros, toujours

après l'avoir mêlée dans un peu de sucre.

L'acide dans le punch nécessite une plus forte dose de sucre sans ajouter assez à l'agrément pour compenser cet inconvénient.

On fait encore du punch sans eau, du punch au vin, au rum, au rack, aux œufs, et du sirop de punch. Ces différentes méthodes sont décrites dans l'ouvrage intitulé : l'*Art de conserver et d'employer les fruits*. 2 fr. Chez AUDOT.

Limonade sans citron.

Prenez acide tartarique en poudre 2 onces, huile essentielle de citron demi-gros; mêlez avec soin, dans le mortier, en pilant l'acide tartarique et conservez le tout dans un flacon bien bouché. On ajoute de cette poudre à de l'eau sucrée, une quantité plus ou moins forte selon que l'on veut la limonade plus ou moins acide : une cuillerée à café peut en faire 8 à 10 verres. Cette poudre peut remplacer les citrons frais pour tous les usages; mais il faut avoir soin de n'en préparer que pour un mois au plus à l'avance, si l'on veut l'avoir toujours aussi bonne. Tous les marchands ne vendent pas de bon acide tartarique : quelquefois il sent la poussière.

SIROPS.

Sirop de cerises.

Otez les queues seulement à de belles cerises moyennement mûres, écrasez-les et laissez-les dans cet état pendant 24 heures. Passez alors le jus au tamis, en pressant les cerises, ensuite à la chausse. Le liquide étant très-clair, pesez-le, et sur 17 onces de jus faites fondre 2 livres de

sucre blanc. Mettez alors votre jus dans une bassine, laissez jeter un bouillon seulement, enlevez l'écume; cela étant fait, coulez-le chaud ou froid dans des demi-bouteilles.

Sirop de groseilles framboisé.

Prenez 4 livres de groseilles rouges égrainées, pas entièrement mûres, une livre de cerises peu mûres, et une demi-livre de framboises. Otez les noyaux et tout ce qu'il y a de vert dans ces fruits; écrasez le tout ensemble, et, le mélange bien fait, laissez en fermentation dans une terrine pendant 24 heures. Après ce temps, si le jus vous semble très-clair, jetez le tout sur un tamis de crin; et exprimez avec les mains pour en faire sortir tout le liquide; mettez ensuite une serviette sur le tamis bien rincé, et jetez le liquide trouble dessus, laissez-le s'écouler de lui-même et sans expression, car il faut qu'il passe très-limpide. Prenez alors le liquide passé et le pesez. Sur 17 onces de jus mettez 2 livres de sucre blanc, versez dans une bassine et portez au feu. Le sucre étant fondu, et après le 3e. ou 4e. bouillon, retirez le sirop du feu, enlevez l'écume qui se sera formée, et versez dans une terrine. Lorsqu'il est refroidi, coulez-le dans des demi-bouteilles bien bouchées que vous descendez à la cave.

Le sirop de *groseilles* simple, qui est préféré par des personnes auxquelles le goût de framboise ne plaît pas, se fait de la même manière et avec les mêmes quantités de groseilles, cerises et sucre.

Sirop de mûres.

Prenez deux livres de mûres un peu avant

leur parfaite maturité, afin que le sirop soit un peu aigrelet; réduisez en poudre deux livres de sucre, que vous mettrez avec les fruits dans une poêle à confiture, mais sans les écraser, parce que le sirop en resterait trouble; mettez la poêle sur un feu très-modéré; la chaleur fera bientôt crever les mûres, qui, par ce moyen, rendront tout leur suc parfaitement clair : aussitôt que le sucre y sera dissous, il suffira de quelques bouillons pour achever le sirop. Il faudra le passer dans un tamis de crin, sans expression. Les mûres restent sur le tamis, et le sirop n'a pas besoin d'être clarifié.

Ce moyen est préférable comme sirop médicamenteux; mais, pour avoir un sirop qui se conserve mieux et qui soit moins mucilagineux, il faut le faire par le moyen du suc exprimé comme pour le sirop de cerises, et avec la même quantité de sucre que ci-dessus.

Sirop d'épine-vinette.

On peut préparer ce sirop comme celui de groseilles. On peut aussi le préparer par décoction comme il suit : Faites bouillir dans un poêlon une pinte d'eau; jetez-y une livre d'épine-vinette bien mûre et égrenée; après quelques bouillons, laissez infuser jusqu'au lendemain; alors faites clarifier et cuire au perlé deux livres et demie de sucre; remettez l'épine-vinette sur le feu, et, après quelques bouillons, passez la décoction, que vous ajoutez au sucre, en replaçant le tout ensemble sur le feu : ayez soin d'écumer jusqu'à ce que la cuisson soit achevée, et mettez en bouteilles. Ce sirop ne fermente pas ordinairement.

Sirop de vinaigre framboisé.

Prenez un bocal de verre ou bien une cruche de grès; mettez-y autant de framboises bien mûres et bien épluchées qu'il pourra y en entrer sans les presser; ajoutez-y assez de bon vinaigre pour les couvrir entièrement; après huit jours d'infusion, versez tout à la fois, et le vinaigre et les framboises, sur un tamis ou un linge, et, en pressant un peu le fruit, exprimez-en tout le jus; votre vinaigre étant parfaitement clair et bien imprégné de l'odeur de la framboise (1), pesez-le, et, pour une livre de liqueur, prenez deux livres moins un quart ou même trente onces de beau sucre, que vous concasserez grossièrement; mettez-le dans un vase de faïence, et versez dessus votre vinaigre framboisé; bouchez bien ce vase, placez-le au bain-marie, à un feu très-modéré; aussitôt que le sucre sera fondu, laissez éteindre le feu, et ce sirop étant presque refroidi, mettez-le en bouteilles.

Sirop de pommes.

Prenez douze belles pommes de reinette, que vous pèlerez et couperez en tranches aussi minces que vous pourrez; mettez-les dans un vase de faïence avec une livre et demie de sucre en poudre et six cuillerées d'eau; bouchez le vase, et placez-le au bain-marie pendant deux heures, en entretenant l'eau bouillante; ayez soin de remuer de temps en temps votre

(1) On peut mettre ce vinaigre framboisé en bouteilles; il s'y conserve très-bien; et lorsqu'on veut s'en servir, on en met une cuillerée dans un verre d'eau sucrée. De cette manière on ne fait pas d'avance d'argent pour le sucre comme en préparant le sirop; mais peut-être la boisson qui en résulte est-elle un peu moins agréable que celle faite avec le sirop.

vase sans le sortir de l'eau, parce qu'étant saisi par le froid il pourrait se casser; après ces deux heures de cuisson, laissez éteindre le feu et refroidir votre vase sans le sortir du bain-marie : quand le sirop sera presque froid, vous l'aromatiserez, en y exprimant du suc de citron, et en y ajoutant une cuillerée d'esprit de citron ou une cuillerée d'esprit de cannelle, ou de l'eau de fleur d'oranger, enfin tel parfum qu'il vous plaira. Si vous voyez alors une espèce de fécule se précipiter au fond du vase, laissez reposer le tout pendant quelques heures encore, après quoi versez bien doucement votre sirop dans des bouteilles, et le plus adroitement possible, pour ne pas le troubler.

Sirop d'orgeat.

Prenez quatre ou cinq onces d'amandes amères et une livre et demie d'amandes douces, jetez dessus de l'eau bouillante; après quelques instans ôtez-en la peau et jetez-les dans l'eau fraîche; égouttez-les et mettez-les dans un mortier de marbre; pilez-les de manière qu'on n'aperçoive aucun fragment d'amandes; d'une autre part, ayez cinq demi-setiers, ou deux livres et demie d'eau, et quatre livres et demie de sucre; pour piler les amandes, mettez dans le mortier deux ou trois onces de ce sucre et quelques gouttes d'eau; le sucre se charge de l'huile des amandes; quand la pâte est bien formée on la délaie en y versant un peu plus de la moitié de l'eau; passez la pâte ainsi délayée au travers d'une toile serrée, que vous tordrez le plus fortement qu'il vous sera possible pour en retirer tout le lait d'amandes; remettez le marc dans le mortier,

pilez-le de nouveau en ajoutant une once ou deux de sucre, et ensuite peu à peu le reste d'eau que vous avez conservée ; passez de nouveau ce mélange et exprimez-en tout le liquide qu'il pourra contenir ; mêlez ces deux laits d'amandes ensemble ; prenez le reste du sucre que vous clarifierez et ferez cuire à la grande plume ; versez-y votre lait d'amandes et laissez le mélange sur le feu, en remuant jusqu'au premier bouillon ; ajoutez un demi-verre d'eau de fleur d'oranger ou quelques gouttes d'huile essentielle de citron. Il ne reste plus qu'à verser ce sirop dans une terrine, et quand il est froid à le mettre en bouteilles.

On le fait cuire encore d'une autre manière : on met le lait d'amandes dans un vase de faïence avec le sucre pilé grossièrement, et on place le tout au bain-marie ou sur des cendres chaudes ; quand le sucre est dissous, ce qu'on accélère en remuant de temps en temps, on le retire du feu, et lorsque le sirop est refroidi on l'aromatise : on passe le tout à travers une étamine blanche et on met en bouteilles.

Sirop de guimauve.

Prenez trois onces de racines de guimauve sèche, que vous laverez à plusieurs reprises pour bien en emporter toute la terre ; ôtez-en la première écorce, en ratissant légèrement ; fendez et coupez par morceaux ; faites bouillir dans quatre livres d'eau pendant sept ou huit minutes seulement, parce que la racine de guimauve, en bouillant plus long-temps, formerait un mucilage capable de gâter votre

sirop ; passez cette décoction, et faites-y fondre quatre livres de sucre par pinte ; clarifiez ce mélange aux blancs d'œufs, ainsi que nous l'avons indiqué ; écumez-le avec soin ; faites-le cuire au petit perlé ; alors retirez promptement du feu le sirop, laissez-le refroidir et mettez-le en bouteilles.

Fait de cette manière, votre sirop aura la saveur de la guimauve ; il en aura aussi les qualités émollientes. Le sirop de guimauve que l'on vend dans les boutiques est plus agréable, parce que les pharmaciens et les confiseurs n'y emploient que les fleurs au lieu de la racine ; mais il n'a aucune propriété.

CUISINE ITALIENNE.

J'ai recueilli en Italie les recettes de tous les mets qui m'ont paru porter le caractère particulier à ce pays. Il n'est pas dit pour cela que l'on n'y fait usage que de ces mets seulement, car la cuisine française figure sur les tables pour plus des trois quarts. Cependant il faut avouer qu'à l'exception de quelques maisons où l'on est servi par des cuisiniers français, qui ont conservé les véritables traditions, la cuisine même française, en Italie, est bien loin de ressembler à la véritable ; ce n'est qu'en repassant les monts que l'on la retrouve avec sa saveur distinguée.

Quelques mets italiens existaient déjà dans cet ouvrage, je les ai laissés à leurs places, pour

n'offrir ici que les recettes de mets que j'ai apportées récemment.

On trouvera dans ces recettes un emploi fréquent du fromage. En Italie, on en emploie de diverses sortes; mais en cuisine, c'est toujours des espèces de fromage solide que l'on se sert, tels que celui de Suisse ou de Savoie, sous différens noms; et celui dit de Parme, *parmesan*, quoiqu'il se fasse dans tout le nord de l'Italie, et particulièrement dans la Lombardie. Comme le gruyère est, de tous ces fromages, le plus répandu en Europe, c'est celui que j'indique. Le parmesan est deux ou trois fois plus cher; il est beaucoup plus délicat employé en cuisine, mais il est mieux aussi de ne jamais l'employer pur, parce qu'il a trop de saveur; son mélange avec le gruyère satisfait mieux tous les goûts.

Potage au riz, chou et fromage.

Faites ramolir du riz dans l'eau chaude l'espace d'une heure, et aussi un chou bien épluché, avec du sel; faites égoutter; mettez dans la casserole avec le riz, beurre ou graisse, ognon haché, sel et épices, de l'eau, bouillon et jus, selon ce que vous aurez; faites achever de cuire, et mettez-y, au moment de servir, du fromage râpé.

Soupe à l'ognon.

Coupez en tranches une douzaine d'ognons moyens, et une gousse d'ail; mettez-les cuire une heure et demie à feu doux dans une casserole, avec un morceau de beurre; versez-y de

l'eau ou du bouillon de légumes, sel, poivre, épices; faites faire un bouillon, et trempez votre potage en y mêlant du fromage de gruyère râpé.

Soupe aux herbes.

Mettez dans une casserole, oseille, épinards, laitue, poirée, cerfeuil, beurre, tranche de jambon ou de lard de poitrine, sel, poivre, épices; faites cuire doucement; ajoutez une pincée de farine; baignez d'eau ou bouillon de légumes; battez 6 ou 8 œufs que vous y mêlez; faites réchauffer sans bouillir; trempez votre potage, et servez.

Potage au lait d'amandes.

Mettez une demi-livre d'amandes douces dans de l'eau que vous faites chauffer : quand elle est prête à bouillir, vous les retirez pour les peler, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les sécher, et les mettez dans un mortier pour les piler, en les mouillant de temps en temps d'une cuillerée d'eau pour les empêcher de tourner en huile. Mettez ensuite dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, cannelle, coriandre, le zeste d'un citron, et les amandes; faites bouillir un quart-d'heure, et passez au tamis. Servez votre potage le plus chaud possible.

Macaroni à la napolitaine. (Entrée.)

Mettez une demi-livre de macaroni dans dix fois son volume d'eau bouillante sans sel. Dès qu'il est cuit, mettez-y du sel; laissez une minute sur le feu, retirez-le, et versez-y de l'eau froide, afin d'arrêter l'ébullition. Faites égoutter

le macaroni un moment, et le placez, couche par couche, avec du beurre frais non fondu, du poivre et du fromage râpé; servez ainsi.

Au lieu de beurre, on peut employer du jus ou du coulis, et y ajouter, si on veut, un coulis de tomate.

Tagliatelli. (Entrée.)

Faites une pâte de farine, sel et eau, que vous étendez aussi mince que possible, et de la grandeur du quart d'une serviette; coupez-les en rubans de la largeur de la moitié du doigt. Jetez-les dans l'eau bouillante, et laissez donner quelques bouillons; retirez-les dans l'eau fraîche; faites égoutter sur un tamis. Étant égouttés, vous vous en servez comme de macaroni : placez au fond du plat du beurre et du fromage râpé, un lit de tagliatelli assaisonné de poivre; un autre lit de beurre et fromage, et un lit de tagliatelli, jusqu'à ce que tout soit employé; répandez sur le tout un verre de crème; finissez par un lit de fromage; faites cuire, comme un macaroni, avec feu dessus.

Lasagnes (1) *et brochet.* (Entrée.)

Jetez dans l'eau bouillante, avec du sel, des lasagnes; quand elles ont renflé et sont aux trois quarts cuites, vous les retirez et les re-

(1) Les lasagnes sont faites avec de la pâte à vermicelle et servent au même usage. On les moule sur différentes figures, d'étoiles, cœurs, etc., de la grandeur d'une lentille; elles renflent comme le vermicelle. On appelle aussi lasagnes du vermicelle plat, à peu près comme les tagliatelli. C'est celui-ci qui doit être employé dans ce mets.

mettez à l'eau froide, et ensuite égoutter sur un tamis. Faites cuire dans la même eau un brochet; retirez-le de l'eau, écaillez et ôtez toutes les arêtes; coupez la chair par filets. Prenez un plat creux, ou bien faites un bord de pâte ornée et dorée autour d'un plat moins creux; placez au fond un lit de beurre et fromage râpé, un lit de brochet, un de fromage, et lasagnes, et ainsi de suite. Terminez par un lit de beurre et fromage, et faites achever de cuire et prendre couleur sous le four de campagne ou sous un couvercle.

On peut employer tel autre *poisson* que l'on voudra, *d'eau douce ou de mer*, selon son goût, même des *écrevisses*. On peut aussi employer du *macaroni* au lieu de lasagnes.

Oreilles de veau au fromage. (Entrée et hors-d'œuvre.)

Faites blanchir deux oreilles un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche; pelez-les et les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, un de bouillon ou eau, sel, poivre, bouquet garni; quand elles sont cuites faites-les égoutter. Faites une farce avec une demi-poignée de mie de pain, un demi-verre de lait, un peu de fromage râpé; tournez bien le tout sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance; ajoutez un peu de beurre et 2 jaunes d'œufs cuits, que vous faites prendre aussi; mettez cette farce dans les oreilles; enduisez-les de beurre chaud, et les roulez dans du pain émietté, mêlé de fromage râpé; dressez

sur le plat ; faites prendre couleur sous le four ou sous un couvercle, et servez sans sauce.

Foie de veau à l'italienne. (Entrée.)

Taillez du foie de veau en filets très-menus. Hachez fin persil, ciboules, carottes, champignons, demi-gousse d'ail, demi-feuille de laurier, thym, basilic. Mettez dans le fond d'une casserole un lit de filets de foie assaisonnés de sel, poivre, épices, huile et une partie de vos fines herbes, un lit de foie, un lit de fines herbes et ainsi de suite, jusqu'à ce que tout soit employé; faites cuire une heure à petit feu; retirez du feu; faites réduire la sauce si elle est trop longue; liez-la avec une pincée de farine; ajoutez un filet de vinaigre, du verjus ou citron; faites-y chauffer le foie; dressez sur le plat, et servez.

Fraise de veau à la croûte. (Entrée.)

Faites-la cuire comme il est dit page 142; faites-la égoutter et dégraisser un peu; faites frire à la casserole 5 ou 6 ognons coupés en dés dans du beurre; faites-y roussir une pincée de farine, et mouillez d'un verre de bouillon et une cuillerée de vinaigre; joignez-y la fraise; faites une pâte avec du beurre, un peu de pain émietté, autant de fromage râpé et deux jaunes d'œufs; mettez le tout bien mêlé au fond du plat à servir; faites gratiner à feu doux, et ensuite dressez-y la fraise entourée de croûtons frits. Faites une sauce composée de beurre, une pincée de farine, demi-verre de bouillon et une cuillerée de moutarde; faites-la réduire, et versez-la sur la fraise. Couvrez le dessus, une

moitié avec de la mie de pain, et l'autre avec du fromage râpé; faites chauffer entre deux feux, et servez.

Pain de veau à la génoise. (Entrée.)

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez par tranches le plus mince possible; faites une sauce avec huile, anchois, ail, persil, cerfeuil, champignons, sel et poivre, le tout haché et mêlé; placez vos tranches de veau lit par lit avec la sauce répandue entre; faites cuire en couvrant d'un poids qui les maintienne dans leur forme; ôtez le poids; dégraissez la sauce et y versez un jus de citron.

Gigot de mouton à la génoise. (Entrée.)

Prenez un gigot bien mortifié, et levez-en la peau sans qu'elle quitte le gigot; lardez-le de lard, de céleri à moitié cuit dans le pot; des filets coupés dans des concombres, le tout bien assaisonné; des filets d'anchois; remettez la peau par-dessus; cousez-la de crainte qu'elle ne se retire, et faites rôtir à la broche. Otez le fil et servez avec nne sauce tomate ou piquante.

Côtelettes de mouton à la croûte. (Entrée.)

Mettez des côtelettes dans la poêle, ajoutez du lard fondu, ou autre graisse, persil, ciboules, 2 carottes, le tout par morceaux; faites sauter et mouillez de bouillon; assaisonnez de sel, poivre; faites cuire à feu doux; dégraissez la sauce et la liez avec une petite pincée de farine. Pendant que les côtelettes cuisent, prenez 2 cuillerées de farine, que vous mêlez avec beurre, 3

jaunes d'œufs, persil, ciboules hachés, sel; mêlez le tout, et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que cette croûte s'attache au plat; dressez les côtelettes dessus, avec la sauce.

Poulet au fromage. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez un poulet, et l'aplatissez; faites-le revenir dans la casserole, et le mouillez ensuite avec beurre, demi-verre de vin blanc et autant de bouillon; ajoutez un bouquet garni, sel, poivre; faites cuire une heure à feu très-lent sans bouillir. Retirez-le de la casserole; faites lier la sauce avec gros comme une noix de beurre manié de farine. Prenez le plat à servir, et y versez une partie de la sauce, et une cuillerée de fromage râpé. Dressez le poulet, et versez dessus le reste de la sauce avec autant de fromage; mettez sous le couvercle à tourtière, jusqu'à ce qu'il soit coloré, et qu'il n'y ait plus de sauce.

Pâté à la broche. (Entrée et rôt.)

Plumez, videz, flambez un poulet et le farcissez de ce que vous aurez; troussez les ailes dans le corps, couvrez-le de 2 bardes de lard. Faites une pâte avec de la farine, du beurre et du sel et l'aplatissez comme 2 pièces de 5 francs; enveloppez votre poulet de cette pâte en faisant joindre les bords avec de l'eau; embrochez et bouchez les ouvertures avec de la pâte; enveloppez le tout d'un papier beurré que vous détachez un peu avant de servir pour faire] prendre couleur à la pâte; faites cuire un quart-d'heure de plus qu'un poulet ordinaire, débrochez et servez.

Ce genre de cuisson peut s'appliquer à d'autres volatiles, il conserve à la chair tout son fumet et la pâte elle-même bien beurrée et croustillante, sans être brûlée, est assez friande.

Abatis de dindon. (Entrée.)

Mettez dans une casserole un abatis de dindon bien épluché, avec un bouquet garni, un verre de vin blanc, et autant de bouillon; faites cuire une demi-heure à feu doux, et ajoutez 12 petits ognons blanchis dans l'eau bouillante, sel et poivre; finissez de cuire; retirez l'abatis; faites lier la sauce. Mettez dans le fond du plat à servir un peu de sel, saupoudrez de fromage râpé; dressez les abatis et les ognons; versez la sauce dessus; couvrez de fromage râpé; mettez sous le couvercle entre deux feux, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Canard à l'italienne. (Entrée.)

Faites cuire un canard avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, sel et poivre; retirez-en la sauce que vous faites réduire en y ajoutant 2 cuillerées d'huile, persil, ciboule, gousse d'ail, champignons hachés, une pincée de farine pour lier la sauce; servez le canard sur cette sauce.

Oie à la moutarde. (Entrée.)

Prenez une oie tendre; hachez le foie avec ciboules, gousse d'ail, laurier, thym, persil; faites-en une farce avec beurre, sel et poivre, et mettez-la dans le corps de l'oie, que vous embrochez et arrosez avec du beurre; étant presque cuite, vous mêlez une cuillerée de moutarde au beurre, et en couvrez l'oie; panez-la et la remettez au feu achever de cuire et colorer. Vous la servez sous une sauce faite ainsi: mettez dans une casserole, du beurre, une cuillerée de mou-

tarde, un bon filet de vinaigre, du jus ou bouillon, sel et poivre; faites cuire et lier cette sauce.

Anguille rôtie à l'italienne. (Rôt.)

Après l'avoir dépouillée, vous la coupez par morceaux que vous faites mariner avec sel, poivre et feuille de laurier. Enfilez-les, avec une feuille de laurier entre chacun, à une fine broche que vous pouvez fixer à une plus grosse, et faites cuire à feu vif. Quand vos morceaux ont pris couleur, et qu'ils sont bien arrosés et enduits de beurre, vous les panez de mie de pain, sucre en poudre et cannelle; faites prendre couleur à la panure, et servez.

Raie au fromage. (Entrée.)

Levez la peau et faites cuire votre raie dans un verre de lait, très-peu de beurre, 2 pincées de farine, une gousse d'ail, 2 clous de girofle, 2 ciboules; laurier, thym, sel et poivre; faites bouillir et mettez-y la raie; elle cuira en peu de temps; retirez-la et la mettez égoutter; passez la sauce au tamis; faites-la réduire. Saupoudrez le fond du plat de fromage râpé; placez la raie dessus et la garnissez de 12 petits ognons cuits dans le bouillon et égouttés; entourez le plat de croûtons frits; versez sur la raie le reste de la sauce, et couvrez de fromage râpé. Remettez sur le feu avec le couvercle de tourtière, pour faire prendre couleur, et servez.

Rôties d'anchois, ou plutôt, *canapé d'anchois.* (Hors-d'œuvre.)

Faites des tranches de pain passé au beurre,

dressez dessus des filets menus d'anchois bien lavés; assaisonnez d'huile, vinaigre et poivre.

Huîtres.

Elles servent de garniture à différens ragoûts, et même on fait des ragoûts d'huîtres seules en *entremets* ; pour servir ainsi, voici la manière de les préparer : Faites-les blanchir dans leur eau à feu lent, sans bouillir ; retirez-les à l'eau fraîche ; essuyez-les dans une serviette, et les mettez dans un jus ou coulis avec 2 anchois pilés ; faites chauffer sans bouillir, et servez.

Huîtres en hachis. (Entrée.)

Prenez une cinquantaine d'huîtres que vous jetez dans l'eau chaude : quand elle est prête à bouillir, vous les retirez à l'eau fraîche, et les essuyez. On peut y ajouter de la chair de carpe, ou autre poisson. Mettez dans la casserole du beurre, persil, ciboules, champignons hachés; passez au feu, ajoutez une pincée de farine, demi-verre de vin blanc et autant de bouillon maigre ; faites cuire dedans le hachis, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, et ajoutez, au moment de servir, 3 jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Les *moules*, et autres coquillages, *écrevisses* et *homards*, peuvent se préparer de même.

Artichauts au verjus en grain. (Entrem.)

Prenez 3 ou 4 artichauts; ôtez le vert de dessus, et coupez la moitié des feuilles; faites-les cuire dans du bouillon gras ou maigre, ou de l'eau avec sel, poivre, un bouquet garni et

une ou 2 carottes ; retirez-les; faites égoutter et ôtez le foin; servez-les avec la sauce suivante: Mettez dans une casserole du beurre, une pincée de farine, 2 jaunes d'œufs, filet de verjus, sel et poivre ; faites lier cette sauce sur le feu, ajoutez du verjus en grain, que vous avez fait blanchir, et servez sous vos artichauts.

Asperges à la parmesane. (Entremets.)

Ne prenez des asperges que la partie tendre que vous faites cuire à l'eau bouillante avec du sel. Faites sur un plat un lit de fromage râpé et de beurre, un lit d'asperges, et ainsi de suite, terminant par du fromage et du beurre, et faites prendre couleur sous le couvercle entre 2 feux.

Citrouille et potiron à la parmesane. (Entremets.)

Coupez en morceaux carrés et faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau et du sel ; retirez et laissez égoutter. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, et faites-y frire vos morceaux avec sel et épices, retirez-les sur le plat, où vous les couvrez de fromage râpé, et faites prendre couleur sous le couvercle avec feu dessus et dessous.

Citrouille ou potiron au four. (Entremets.)

Faites cuire à l'eau et sel, et passez en purée ; mettez à la casserole avec 2 onces de beurre, 3 de fromage, 2 de sucre et cannelle en poudre ; faites bouillir ; ajoutez 6 œufs battus, mêlez le tout, et le dressez sur un plat beurré ; dorez le dessus avec de l'œuf, et saupoudrez de panure

mêlée de sucre et cannelle; faites prendre couleur sous le couvercle ou four de campagne, et servez.

Zucchetti farcis. (Entremets.)

Prenez de petites courges (les Italiens les appellent *zucchetti*); faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau et du sel; videz leur intérieur que vous remplissez d'une farce faite ainsi : Prenez une mie de pain trempée dans du lait; exprimez-la; joignez-y 2 jaunes d'œufs durs, 2 onces de fromage râpé, 5 amandes, dont vous avez enlevé la peau dans l'eau chaude, 2 clous de girofle, 2 jaunes d'œufs battus, sel et épices; hachez et mêlez le tout. Faites-les revenir dans le beurre; ajoutez un jus ou coulis, ou une sauce blonde sous laquelle vous les servez.

Ognons farcis. (Entremets.)

Épluchez de gros ognons, et les faites blanchir; mettez-les à l'eau fraîche; égouttez-les et faites un creux dans le milieu et par dessus. Emplissez-les d'une farce faite ainsi : Prenez une mie de pain trempée dans du lait; exprimez-la; joignez-y 2 jaunes d'œufs durs, 2 onces de fromage râpé, 5 amandes, dont vous avez enlevé la peau à l'eau chaude, 2 clous de girofle, 2 jaunes d'œufs battus, sel et épices; hachez et mêlez le tout. Vos ognons remplis de cette farce, vous les farinez, les dorez de jaunes d'œufs, et les faites frire. Vous les servez promptement sur une sauce que vous avez tenue prête, faite d'un peu de coulis, jus et zeste de citron, ou bien sur une sauce piquante, tartare ou tomate.

Ognons farcis grillés. (Entremets.)

Préparés et farcis comme ci-dessus, vous les mettez sur le feu pendant quelques momens, dans un jus assaisonné pour leur donner du goût; vous les faites griller, et les servez sur une sauce aux câpres.

OEufs en filets. (Entremets.)

Passez sur le feu, dans du beurre, des ognons, champignons et petite gousse d'ail coupés en filets; quand les ognons commencent à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec bouillon et vin blanc, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure et réduire à consistance d'une sauce; mettez-y des œufs, les blancs taillés en filets, et les jaunes entiers; faites bouillir un moment, et servez.

OEufs au fromage. (Entremets.)

Mettez dans une casserole 4 onces de fromage râpé, gros comme une noix de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de muscade, demi-verre de vin blanc; faites bouillir à feu très-doux, tournant toujours jusqu'à ce que le fromage soit fondu; mettez 6 œufs; brouillez-les et les faites cuire à feu doux. Servez sur un plat garni, si vous voulez, de croûtons frits.

OEufs en fricassée. (Entremets.)

Faites bouillir et réduire en pâte une mie de pain dans du lait, et du bouillon de poisson, si vous en avez; faites-la égoutter et la mêlez avec des œufs, du fromage râpé et épices; battez le tout; faites-en une omelette que vous taillez par

morceaux en losanges. Faites une sauce avec beurre, deux œufs battus, persil et thym hachés, sel et épices, jus et zeste de citron, une tasse de lait; faites mijoter, et servez sur vos losanges.

Œufs en croûte de fromage. (Entremets.)

Mettez dans le fond du plat gros comme une grosse noix de pain émietté, autant de fromage râpé, du beurre, 2 jaunes d'œufs et épices; mêlez et étendez le tout sur le fond du plat; faites-le gratiner sur un petit feu, et cassez-y 10 œufs, que vous couvrez de fromage râpé, et auxquels vous faites prendre couleur avec un couvercle ou une pelle rouge.

Œufs en caisses. (Hors-d'œuvre.)

Coupez en 8 une bonne feuille de papier, et les pliez en forme de caisses; beurrez-les en dedans. Mêlez ensemble du beurre avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, gousses d'ail hachés, sel, poivre; mettez-en une partie dans chaque caisse, et y cassez aussi un œuf; faites cuire à petit feu sur le gril, et passez la pelle rouge pour faire prendre couleur.

Œufs à l'ail. (Entremets.)

Faites cuire dans l'eau, pendant un demi-quart-d'heure 10 gousses d'ail, broyez-les avec 2 anchois, une bonne pincée de câpres, et les mêlez avec huile, un peu de vinaigre, sel et poivre; mettez cette sauce dans le fond du plat, et servez dessus des œufs durs coupés par quartiers.

Petits œufs. (Entremets et garniture.)

Faites durcir 6 œufs, dont vous prenez les

jaunes, et les mettez dans une terrine avec du sel et trois jaunes d'œufs crus; écrasez et mêlez le tout; retirez-les, posez-les sur la table couverte de farine, et les roulez comme de petites saucisses; coupez-les par parties égales et donnez-leur entre les mains la forme de petits œufs; faites cuire dans l'eau bouillante, et retirez-les pour les égoutter, et vous en servir comme garniture, ou sous une sauce blonde pour entremet, ou enfin partout où on se sert de boulettes, godiveaux ou quenelles.

Ramequins. (Entremets.)

Mettez dans une casserole une demi-livre de fromage râpé, avec un quarteron de beurre, un verre d'eau, un peu de sel et un anchois pilé; faites bouillir tout ensemble, et mêlez autant de farine que la sauce en pourra boire; faites chauffer sur le feu jusqu'à ce que la pâte soit épaisse. Mettez-la dans une autre casserole pour y détremper des œufs autant que la pâte en pourra contenir sans être liquide : il faut qu'en la versant de la cuillère elle coule sans coller. Faites-en des petits gâteaux de la grosseur d'un œuf, que vous mettez sur un plateau pour les faire cuire au four. Pour être bien faits, les ramequins doivent être légers et de belle couleur.

Beignets d'osties. (Entremets sucré.)

Prenez des feuilles de pain à ostie, dites *pain-à-chanter*, coupez-les en rond par morceaux grands comme une tranche de pomme; mettez dans le milieu de chacun de la confiture ou de

la frangipane; couvrez d'un pareil rond de pain-à-chanter, et collez-les tous deux en mouillant les bords avec de l'eau; quand les bords sont solides, trempez-les dans une pâte à beignets; faites-les frire dans une bonne friture, avec du sucre en poudre et passant la pelle rouge dessus.

Beignets de feuilles de vigne. (Entremets sucré.)

Faites tremper, une heure, des feuilles de vigne dans un peu d'eau-de-vie; faites-les égoutter et les garnissez de frangipane que vous enveloppez adroitement avec les feuilles; trempez dans la pâte comme les beignets ci-dessus.

Beignets d'épinards. (Entremets sucré.)

Préparez vos épinards comme pour un ragoût, page 281. Mettez dans une casserole du beurre, marjolaine hachée fin, sel, épices, sucre, zeste de citron, vos épinards; mêlez le tout sur un feu doux; ajoutez un verre de lait; faites cuire jusqu'à épaissir; ajoutez 2 œufs battus. Cette composition étant bien prise, vous en faites des beignets, comme il est dit pour ceux d'osties.

On trouvera aussi dans cet ouvrage les mets suivans qui font partie de la cuisine italienne. Pages 82, potage au macaroni. — 87, au fromage. — [illegible] — 160, pieds de mouton au fromage. — 207, gâteau de poulet en ajoutant du fromage râpé. — 217, poulet à la Marengo. — 231, morue au fromage. — 272, choux-fleurs au fromage. — 275, artichauts dits à laprovençale, farcis, barigoule. — 314, macaroni. — 327, sambaïonne.

DIVERS MOYENS ET RECETTES D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Règles à observer pour les rôtis et viandes grillées.

Le premier soin doit être de proportionner l'ardeur du feu à la qualité des viandes.

Le *bœuf* et le *mouton* demandent à être saisis par un feu vif. On ne doit cependant pas trop hâter la cuisson; on diminue ensuite le feu par gradation. Comme il est essentiel que ces deux sortes de viandes conservent tous leurs sucs, il ne faut pas non plus les laisser languir à la broche. Il est essentiel de les arroser souvent; et pour cela, il ne faut pas craindre de trop prodiguer la graisse. Quant au temps qu'il convient de les laisser à la broche, cela dépend du goût; l'un veut la viande très-cuite, l'autre l'aime saignante; c'est donc à vous à vous former des règles d'après les succès que vous aurez obtenus.

Le *veau* exige moins de feu; il faut l'arroser, et l'oindre de beurre plutôt que de graisse. Ne le servez jamais saignant; rien ne serait plus malsain ni plus désagréable au goût, surtout si vous avez employé la partie du rognon. Pour vous assurer qu'il est suffisamment cuit, piquez-le avec une aiguille à tricoter dans la partie la plus charnue; enfoncez-la jusqu'à l'os, et observez si le jus qui sort par la piqûre est

limpide, ou encore sanguinolent. Dans le second cas, vous laissez votre pièce pendant quelque temps encore à la broche; mais ne répétez pas souvent ni inutilement l'expérience : car, si fine que soit votre aiguille, vous serez à portée d'observer, avec surprise, combien sera considérable la déperdition de sucs produite par chaque piqûre. Quand le veau commence à fumer, il est cuit.

L'*agneau* doit être traité comme la volaille blanche, dont nous allons parler ci-après.

Rien de plus insipide qu'une *volaille* desséchée au feu, et qui a perdu tous ses sucs; néanmoins, si on l'exposait à un feu ardent, comme le bœuf et le mouton, la peau se crisperait, se brûlerait même, et vous la priveriez par-là d'un de ses plus grands agrémens. Pour éviter cet inconvénient, ayez donc la précaution d'envelopper d'un papier frotté de beurre, ou d'huile, toute votre volaille blanche; savoir, les *dindons*, les *chapons* et *poulardes*, ainsi que les *poulets*. Vous retirez ce papier en les salant, et les exposez pendant quelques instans à un feu très-vif. Il n'en faut pas davantage pour donner à leur peau de la couleur, et pour la rendre croquante, et même pour colorer les bardes et les lardons. Ainsi cette seule précaution, très-simple, vous met en état de flatter toujours l'œil et le goût.

Quant à la volaille noire, telle que les *oies* et *canards*, on peut, attendu la fermeté de leur peau, les exposer sans inconvénient à un feu vif; on connaît qu'elle est cuite, lorsqu'elle lance sa fumée par jets.

Mettez à la broche sans papier, mais en les piquant de lardons fins, et très-près les uns des autres les *levrauts* et les *lapereaux*.

Les *perdrix*, *perdreaux* et *cailles* doivent être gouvernés comme la volaille blanche.

Quant aux *bistecks* et autres viandes *préparées sur le gril*, tout l'art consiste à les faire saisir, surtout le bœuf et le mouton, par un feu très-vif. C'est le moyen d'en concentrer les sucs. On doit prendre garde ensuite à ne pas les laisser trop cuire ni dessécher.

En général, et pour toutes sortes de rôtis, on connaît que le moment de les retirer de la broche est arrivé, quand on en voit sortir le jus, et que les chairs lancent des jets de fumée.

Au surplus, nous allons ajouter à ces leçons un tableau détaillé du temps que chaque pièce doit rester au feu, en supposant toujours un bon feu et une broche. Dans une cuisinière il faut moins de temps.

Bœuf, pesant 10 livres, 2 heures et demie.

Idem, pesant 5 livres, une heure et demie.

Mouton, gigot ou épaule, pesant 6 livres, une heure et demie.

Idem, pesant 4 livres, une heure.

Agneau, un gros quartier, 1 heure et demie.

Idem, un petit quartier ou gigot, 3 quarts d'heure.

Veau, pesant 4 livres, 2 heures.

Idem, pesant 2 livres, une heure un quart.

Porc frais, pesant 4 livres, 2 heures.

Idem, pesant 2 livres, une heure un quart.

Cochon de lait, gros, 2 heures et demie.

Idem, petit, 2 heures.

Venaison, pesant 8 à 10 livres, 2 heures.

Idem, pesant 4 livres, une heure.

Lièvre, gros, une heure et demie.

Levraut, 3 quarts d'heure.

Lapin, gros, 3 quarts d'heure.

Idem, petit, une demi-heure.

Dindon, gros, une heure et demie.

Dindon, moyen, une heure.

Idem, petit, 3 quarts d'heure.

Poularde et *chapon*, gros, une heure.

Idem, moyens, 3 quarts d'heure.

Poulet, 3 quarts d'heure.

Oie, grosse, une heure un quart.

Idem, petite, une heure.

Canard, gros, 3 quarts d'heure.

Idem, petit, une demi-heure.

Faisan, 3 quarts d'heure.

Pigeon, demi-heure.

Perdreau, demi-heure.

Bécasse, demi-heure, si elle est grasse; maigre, un quart d'heure.

Alouettes bardées, 20 minutes.

Manière de préparer la volaille avant de la faire cuire.

Lorsqu'on met sa volaille sur le feu aussitôt qu'elle a été tuée, si même on n'attend que quelques heures, quelques précautions que l'on prenne ensuite pour la faire ou rôtir ou bouillir, il est impossible de la servir tendre et délicate. Celle qu'on veut servir à dîner doit être morte au moins de la veille; et celle que

l'on veut servir le soir doit être tuée le matin de très-bonne heure, si l'on n'a pas eu la précaution de la tuer la veille. Si on est surpris sans avoir eu le temps de la laisser mortifier, il faut la tremper dans l'eau bouillante, et l'y plumer aussitôt qu'il est possible d'y tenir les mains.

Un autre moyen assuré d'attendrir la volaille et le poulet, c'est de lui faire avaler, une minute avant de la tuer, une cuillerée de vinaigre.

La volaille noire, telle que les canards, pigeons, etc., est plus tendre quand elle a été étouffée que quand on l'a fait saigner. Si on coupe la tête du canard, il ne faut le faire que quand il est froid.

Manière de rendre tendre la chair des vieilles volailles.

Mettez-la tremper dans l'eau froide pendant vingt-quatre heures, avec quelques poignées de cendre; lavez, plumez, videz, et attendez encore vingt-quatre heures; liez-la et la mettez bouillir un quart d'heure dans le pot-au-feu. Retirez votre volaille, piquez-la et l'embrochez; quand elle est cuite à moitié, arrosez-la avec du beurre très-chaud. En suivant cette méthode, vous ferez facilement d'un vieux coq un chapon tendre et délicat, dit l'auteur qui indique ce procédé. Nous ne l'avons pas essayé.

Tableau sur lequel on peut voir l'espace de temps que les viandes crues peuvent rester exposées à l'air sans se gâter dans un droit frais, où aucun insecte ne puisse pénétrer.

	L'ÉTÉ.	L'HIVER.
Le cerf et autres bêtes fauves.	4 jours.	8
Le sanglier.	6	10
Le lièvre.	3	6
Le lapin.	2	4
Le faisan.	4	10
La gelinotte.	4	10
Le coq de bruyère. .	6	14
Les perdrix.	2	6 jusqu'à 8.
Le bœuf et le porc. .	3	6
Le mouton.	3	6
Le veau et l'agneau. .	2	4
Le dindon, le canard, l'oie.	2	6
Le chapon.	3	6
La vieille poule. . . .	3	6
Les poulets.	2	4
Les pigeonneaux. . .	2	4

Quand le temps est doux ou à la pluie, les viandes se gardent quelques jours de moins.

Ce tableau, dressé pour des pays plus froids que Paris, peut y servir encore de règle. Dans des climats plus chauds, on pourra le graduer selon sa propre expérience.

Moyen de conserver la viande fraîche et saine durant l'été.

Il faut suspendre, sans qu'elle touche à

rien, sa viande fraîche dans un cellier ou dans un office qui n'ait, s'il est possible, d'ouverture que du côté du nord, et l'entourer d'une toile soutenue par un cerceau, afin de la garantir des mouches à vers. Mais avant, et dès qu'elle arrive de la boucherie, il faut la bien visiter et la nettoyer avec soin, en cas que la mouche y eût déjà donné. Par ce seul procédé, la viande se garde en bon état pendant 3 jours, en été. Alors on coupe le reste de son bœuf en portions, pour autant de jours qui restent à s'écouler; on fait cuire chaque portion dans un pot séparé, jusqu'à ce que la graisse surnage un peu, tout au plus pendant une heure, et l'on n'attend pas que la viande soit entièrement en état de cuisson; ensuite on retire chaque pot du feu avec la viande et le bouillon, et on les porte dans l'office, où on les couvre avec soin. Observez qu'il faut bien se garder de les saler aucunement lors de cette première ébullition. Cela fait on prend, jour par jour, une des portions ainsi préparées; on la dégraisse, on sale sa viande et son bouillon, et on les laisse au feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits au point désiré. Par ce moyen, la viande peut se garder fraîche pendant les plus fortes chaleurs, sans contracter la moindre odeur, et rendre les mêmes services que la viande sortant de la boucherie.

Le veau et le mouton peuvent aussi, étant enveloppés d'une toile, se conserver pendant quelques jours; puis on fera revenir tant soit peu dans le beurre le veau qu'on destine à la

broche, et on le remettra à l'office dans un vase bien fermé. Quant au mouton destiné au même usage, on pourra le faire bouillir quelque temps et le serrer ensuite, dans son bouillon, au même endroit, et en le couvrant bien. Mais votre veau et votre mouton, en subissant cette préparation, ne doivent être ni salés, ni conduits à l'état de cuisson. En prenant ces précautions, vous pourrez garder fraîches ces deux sortes de viandes pendant quelques jours encore; et lorsque vous voudrez les servir, vous les salerez, vous achèverez de les faire cuire, et les apprêterez de la manière que vous voudrez.

Autre.

Ce moyen consiste uniquement à la couvrir de lait caillé; il est infiniment avantageux en ce que cette substance n'altère en rien la saveur des viandes, et en ce qu'elle peut les conserver 8 à 10 jours.

Autre.

Enveloppez d'un linge serré les morceaux de viande, ou les pièces de volaille ou gibier; placez-les ainsi au nord bien enterrés dans le poussier de charbon ou de braise, et vous les conserverez long-temps sans altération, malgré la chaleur et l'humidité.

Moyen d'ôter le mauvais goût aux viandes passées.

Mettez-les dans l'eau bouillante, et lorsqu'elles seront prêtes à écumer, prenez 1 ou 2 gros charbons bien solides, allumez-les, et, lorsqu'ils seront embrasés de toutes parts, jetez-

les dans l'eau bouillante où est la viande. Dès que le charbon est éteint, retirez-le, puis ôtez la viande pour vous en servir.

En jetant un charbon ardent dans du bouillon qui commence à passer ou à s'aigrir, dans l'instant où il est de nouveau en ébullition, on obtient le même effet.

Moyen d'attendrir les viandes.

Avant de mettre à la broche ou au pot chaque espèce de viandes, telles que bœuf, mouton et veau, il faut les battre vigoureusement avec un rouleau de bois, au moins pendant une minute. C'est là le grand secret pour rendre les viandes tendres et délicates; mais, dans la plupart des ménages, l'on ignore ce procédé si simple.

Moyen de donner au veau le goût du thon, pour le servir en hors-d'œuvre.

Vous prenez de la rouelle que vous coupez par tranches et la jetez dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous avez mis des feuilles de laurier, et du sel provenant de la salaison des morues, des harengs, ou de tout autre poisson salé. Quand votre viande aura trempé 2 heures dans cette eau ainsi préparée, vous la ferez bien égoutter, vous la saupoudrerez encore de sel bien égrugé, et avec une batte de bois vous la battrez jusqu'à ce que le sel l'ait bien pénétrée; puis vous mettrez au fond du vase qui doit la recevoir, quelques anchois, vous placerez votre rouelle dessus et emplirez le vase de bonne huile.

Manière de donner au mouton le goût du chevreuil.

Prenez du mouton bien mortifié (il faut que ce soit du gigot, du filet, ou des côtelettes); piquez-le comme un fricandeau; mettez-le dans une terrine avec une poignée de grains de genièvre et une pincée de mélilot; versez dessus une forte marinade où il y ait beaucoup de vinaigre rouge; faites mariner 5 ou 6 jours, égouttez-le; mettez à la broche ou sur le gril, et servez avec une sauce poivrade.

Moyen de donner au cochon le goût et l'apparence du sanglier.

Plus il sera jeune, et mieux vous réussirez. Mettez-le mariner 8 jours dans la marinade suivante : ognons en tranches, échalotes, quelques gousses d'ail, feuilles de laurier, clous de girofle, petite sauge, grains de genièvre, basilic, thym, mélilot, menthe, brou de noix (frais ou conservé dans du sel), moitié eau et moitié fort vinaigre.

Moyen de préserver le poisson de la corruption.

Vous lui faites jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel; vous le laissez dans cette eau 2 ou 3 jours sans qu'il se corrompe, parce qu'il tombe au fond du vase et que l'eau salée le couvre entièrement. Si vous êtes forcé de le garder plus de 3 jours, vous remettez le vase sur le feu, en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier-sauce. Le poisson peut ainsi soutenir juqu'à 3

ébullitions ; un plus grand nombre lui ferait perdre sa qualité. On doit employer pour cette opération un vase de terre, éviter le fer et surtout le cuivre.

Moyen de rendre mangeable le poisson qui commence à se corrompre.

Vous faites bouillir le poisson dans une grande quantité d'eau, dans laquelle vous mettez un quart de vinaigre, du sel, et un *nouet* de linge, contenant du poussier de charbon de bois : vous faites votre nouet plus ou moins gros, suivant la grandeur du poisson. Ce procédé enlève tout mauvais goût. On peut l'employer également pour les viandes.

Moyen certain de conserver des œufs frais tout l'hiver.

Du 15 août au 15 septembre, temps où les œufs sont meilleurs, parce que les poules vont glaner dans les champs, levez les œufs de chaque jour, et aussitôt vous les enduisez d'huile d'olive au moyen de la barbe d'une plume ; il faut qu'ils soient imbibés partout ; vous les posez sur une table pour les faire sécher. Lorsqu'ils sont secs d'un côté, vous les retournez pour qu'ils sèchent de l'autre. Vous les placez, quand ils sont bien secs, dans un vase ou une boîte qui ferme bien ; vous les posez sur un lit de cendres ou de son, recouvrez d'un pareil lit, et ainsi de suite. Refermez chaque fois que vous en ajouterez, le principe de cette conservation existant dans la privation de l'air. Vous ne les retirez qu'au moment de

vous en servir. S'il s'agit de les faire cuire à la coque, il faut les faire tremper deux heures à l'eau froide; cela leur fait faire leur lait.

Autre moyen de conserver des œufs plusieurs mois de manière à ce qu'ils soient aussi bons que des œufs frais.

Le jour même où les œufs ont été pondus, ou du moins très-peu de jours plus tard, on les fait cuire à l'eau bouillante comme pour les manger à la coque; on les retire de l'eau, on les marque du quantième du mois, afin de pouvoir les manger suivant leur rang d'âge, puis on les serre dans un lieu sec et frais. On les garde ainsi plusieurs mois, sans qu'ils éprouvent la plus petite altération. Quand on veut employer ces œufs, on fait chauffer de l'eau; il est même plus simple de les mettre à l'eau froide sur le feu; et quand l'eau est bien chaude, les œufs sont en état d'être mangés.

Moyen d'avoir des œufs frais pendant les plus grands froids et les hivers les plus longs.

Vers la fin d'octobre, vous prenez une douzaine de poules mères, vous les mettez dans l'étable des vaches, derrière des claies assez hautes pour qu'elles ne puissent les franchir. Vous leur donnez pour toute nourriture du sarrasin, et, le matin, une pâtée de chènevis pilé, dans laquelle vous mettez très-peu de son d'orge, et environ un sixième de brique pilée et passée au tamis. Cette nourriture les échauffe au point de les faire pondre tous les jours; mais aussi au printemps ce sont des

poules ruinées, et qui ne sont plus bonnes qu'à engraisser.

Manière de faire fondre le beurre.

Sur 30 livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, ajoutez 4 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, 2 ognons; faites cuire ce beurre à petit feu pendant 3 heures, sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair-fin; retirez-le du feu et laissez-le reposer une heure, écumez-le ensuite, et le versez doucement dans des pots de grès. Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave; étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardoise.

Voici une méthode pratiquée en Bourgogne où on l'a substituée au bain-marie qui était en usage auparavant. Mettez votre beurre dans un chaudron que vous avez placé sur un feu couvert qui permette au beurre de fondre sans bouillir. A mesure qu'il est fondu vous l'enlevez avec une grande cuillère et le versez dans les pots où il doit être conservé en le couvrant d'eau salée. Si on versait le beurre du vase où il a fondu dans les pots, on ne pourrait empêcher le dépôt de couler en même temps, et c'est ce qu'il faut éviter. Ce dépôt étant refroidi, vous tirez encore parti de ce qui s'y trouve de bon pour employer de suite.

On voit qu'ici on n'emploie pas la cuisson pour conservation, et cependant les ménagères qui font usage de ce beurre sont contentes de leur méthode.

Manière de saler le beurre.

Il faut le laver plusieurs fois, pour en faire sortir le lait; prenez-en 2 livres à la fois, étendez-le sur une table avec un rouleau, comme un morceau de pâte, de l'épaisseur d'un doigt, répandez du sel dessus en raisonnable quantité; pliez le beurre en 3 ou 4, et le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel; continuez cette façon, 2 livres par 2 livres, jusqu'à la fin; mettez-le à mesure dans des pots de grès bien propres, et pressez-le bien, pour qu'il ne reste point de vide. Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel, que vous ferez fondre avec un peu d'eau, et le mettrez sur la superficie des pots; portez-les à la cave pour les conserver, et les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Manière de bien faire la friture.

La meilleure friture se fait avec la graisse du pot-au-feu. On peut y suppléer par celle des rognons de bœuf hachée fin et fondue. Vous pouvez ajouter à la qualité de cette friture en la faisant cuire et clarifier. Mettez-la sur le feu dans une marmite; faites bouillir, écumez, tirez à clair. Cette opération la rend claire et limpide.

Ces graisses sont préférables au saindoux, qui a le défaut de ramollir la pâte, de s'enfler, d'écumer et de déborder dans le feu, ce qui est fort dangereux. L'huile a le même défaut sous ce dernier rapport, mais au moins elle ne ramollit pas. Le beurre fondu a presque les

mêmes inconvéniens, et celui d'être fort cher dans les villes.

Quand vous voulez faire une friture, faites chauffer votre graisse dans la poêle, mouillez votre doigt et le secouez sur la friture : si elle pétille et rejette l'eau, elle est au degré de chaleur convenable. Si vous faites frire du poisson, avant de l'abandonner, tenez-le par la tête et trempez le bout de la queue dans la friture : si en une seconde de temps ce bout devient presque cassant, laissez aller votre poisson, que vous aurez soin de retourner à moitié de la cuisson.

Vous aurez eu soin, avant tout, de vider, écailler, nettoyer le poisson, et quand il est d'une taille au moins moyenne, de le ciseler, c'est-à-dire de faire des incisions en travers avec un couteau, et de le fariner en le passant dans la farine.

Quand il est cuit, vous le mettez égoutter de sa graisse sur un torchon, et le servez saupoudré de sel fin. On peut voir, à l'article des beignets, la manière de frire les entremets en pâte.

Panure pour côtelettes, pieds de cochon, poulets, etc.

Coupez une mie de pain rassis, rompez-la avec les mains, mettez-la dans un torchon neuf, frottez pour l'écraser, passez-la dans une fine passoire, et y ajoutez sel, poivre, persil haché fin. Faites fondre un morceau de beurre, trempez-y les côtelettes ou autres morceaux, mettez-les dans la mie de pain, et les y tournez pour qu'il y en ait partout; saupoudrez de sel

et poivre, et faites griller. On peut aussi se servir d'huile, à froid, au lieu de beurre.

Autre panure pour friture.

Assaisonnez 2 ou 3 œufs comme pour une omelette et les battez de même; trempez-y vos morceaux et ensuite dans la terrine où est la mie de pain, placez-les sur un couvercle de casserole saupoudré de mie de pain et les coulez, tous ensemble, dans la friture bien chaude.

Double panure, dite à l'anglaise.

Après avoir donné une panure simple aux objets que vous voulez griller, mettez 3 jaunes d'œufs dans une assiette et un peu de sel : faites fondre du beurre et versez-le, tiède, sur les jaunes d'œufs, en tournant pour qu'il se lie avec; ne donnez pas le temps de trop épaissir. Trempez-y l'objet déjà pané et garnissez-le bien de cette composition : retournez-le dans la mie de pain. Mettez ensuite sur le gril.

CONSERVATION DES LÉGUMES.

Conservation des racines dans le sable frais.

Les racines, telles que les *carottes*, les *navets*, les *salsifis*, se conservent fraîches dans des caves ou dans des celliers. On les cueille par un temps sec. On coupe les feuilles à un pouce de la racine, puis on les range à côté les unes des autres, un peu penchées, dans une espèce de rigole ou tranchée que l'on fait dans le sable. On multiplie ces rigoles; il suffit que chaque rang ou lit de racines soit séparé de l'autre par un lit de sable d'un pouce ou 2 d'épaisseur. L'endroit où on les conserve doit

être à l'abri de la gelée et de l'humidité qui les feraient pourir.

Les *choux pommés*, et de *Milan*, se conservent dans le sable, en rigole, comme les racines. Si l'on n'a pas assez d'espace pour les enterrer de cette manière, on peut se borner à les suspendre au plancher, la racine en haut, dans un lieu sec où il ne gèle point, ou les y déposer sur des planches.

Quant aux *choux-fleurs*, il faut, dès les derniers jours d'octobre, choisir les plus gros, les déplanter, les dépouiller de presque toutes leurs feuilles et les replanter dans du sable dans un lieu où ils ne puissent pas geler. Il ne faut pas les arroser en les replantant, ni après les avoir replantés. Ils profiteront et se conserveront bien. S'il y en a quelques-uns trop frais pour être replantés, on ne les enterrera point. On se contentera de les mettre sécher au cellier ou dans une serre.

Conservation par la saumure.

Artichauts. Après avoir choisi les plus beaux, on les prépare comme si on voulait les faire cuire; on les trempe dans l'eau bouillante assez pour pouvoir en extraire facilement le *foin;* on saupoudre de sel bien fin tout l'intérieur; puis on les place dans des pots de grès, que l'on remplit d'eau, en y ajoutant une bonne poignée de sel. Le lendemain on change cette première eau, que l'on remplace par de la nouvelle, où l'on met 3 ou 4 poignées de sel, avec un demi-setier de vinaigre; enfin on les

couvre d'une couche de beurre fondu pour empêcher l'accès de l'air. La seule précaution avant de les manger, pour leur enlever le goût de saumure, est de les tremper dans l'eau tiède et de les faire cuire à grande eau.

Haricots verts. On choisit ceux provenant de semence de haricots gris, comme plus tendres lorsqu'ils sont parvenus à une grosseur moyenne, on les épluche sans les casser, mais en enlevant seulement les extrémités; puis on les fait blanchir, en ayant le soin de ne pas les laisser trop bouillir, afin qu'ils ne perdent ni leur fermeté ni leur verdeur; on les fait égoutter; on les place dans des pots de grès contenant 3 pintes, sans être trop pressés, pour qu'ils puissent baigner dans l'eau. On met dans cette première eau une poignée de sel; le lendemain on jette cette eau et on la remplace par une saumure composée de 2 tiers d'eau et d'un tiers de vinaigre : on l'assaisonne ensuite avec 3 ou 4 fortes poignées de sel. On couvre d'une couche de beurre fondu. Les haricots conservent, de cette façon, tout leur goût et leur fraîcheur jusqu'au printemps, et ils ne contractent point un goût de foin, ordinaire dans ceux que l'on conserve en les enfilant par chapelets et les exposant à l'air.

Concombres. Les concombres pelés, dépouillés de leurs graines, et réduits en quartiers un peu plus gros que pour les manger de suite, sont blanchis dans l'eau bouillante; on en sépare ceux qui n'ont pas conservé leur fermeté, on les place enfin dans la saumure

dont nous avons parlé, où on les traite comme les haricots et les artichauts. La seule précaution à prendre est de les laver 3 ou 4 fois dans l'eau tiède, avant de les faire cuire, pour leur enlever le goût de saumure.

Les *cardes poirées* doivent être traitées de même.

Chicorée. Ce légume demande quelques précautions particulières. Après avoir été épluchée et lavée avec soin, on jette la chicorée dans l'eau bouillante, où on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit amortie et non cuite; on la jette ensuite dans l'eau fraîche, et on la fait bien égoutter pour lui faire perdre toute humidité surabondante. On la place ensuite dans des pots de grès, où on la laisse infuser d'abord pendant 24 heures dans une saumure légère. Au bout de ce temps on change l'eau, et on en substitue de nouvelle plus fortement salée; les pots sont ensuite couverts de beurre fondu, et non d'huile, qui communique quelquefois un mauvais goût aux légumes.

Oseille. On y joint de la poirée, du cerfeuil et du persil. On épluche tous ces légumes, on les hache menu, on les met dans le chaudron, en remuant presque continuellement, pour qu'ils ne s'attachent pas. Quand l'oseille commencera à s'épaissir, on salera et on goûtera. Lorsqu'elle paraîtra suffisamment cuite, ce qu'on reconnaîtra à ce qu'elle ne contiendra plus d'eau, on la mettra dans des pots de grès, et on la laissera refroidir avant de la couvrir de beurre. Si l'on s'aperçoit, quand l'oseille

est refroidie, qu'il surnage de l'eau sur le pot, c'est un signe certain qu'elle n'est pas assez cuite; il est nécessaire de la remettre sur le feu; sans cela elle se gâterait. Un point essentiel dans la conservation de l'oseille, est de la bien couvrir avec le beurre, dont il doit y avoir un demi-doigt d'épaisseur.

Fèves de marais. La meilleure manière de les conserver est de les enfiler et de les dessécher à l'air; encore ne sont-elles bonnes qu'à faire de la purée; elles seraient coriaces si on les mangeait entières.

Conservation par le vinaigre.

Cet acide est un des plus puissans moyens de conserver les végétaux auxquels une saveur acidule est agréable. On y plonge les *câpres*, les graines de *capucines* très-petites et aussi les boutons, les *bigarreaux*, les *petits ognons*, des *petites carottes* grosses comme la moitié du petit doigt, de *petits épis de maïs*, etc.; il suffit de jeter ces fruits dans des vases pleins de vinaigre, de les saler et d'y faire infuser de l'estragon, de la passe-pierre et de l'ail. Il est préférable de les faire macérer 24 heures dans du sel fin avant de les mettre dans du vinaigre.

Manière de confire les cornichons en leur conservant leur couleur verte et leur fermeté.

Prenez 10 livres de cornichons; brossez-les pour les bien nettoyer, et coupez-leur le bout de la queue; mettez-les dans un vase de terre avec 2 poignées de sel; retournez-les assez

pour qu'ils soient tous bien imprégnés de sel; laissez-les ainsi reposer pendant 24 heures; ils auront jeté une eau qui devient inutile et qu'il faut ôter. Quand les cornichons auront égoutté quelques instans, on les remettra dans le même vase et on y jettera du vinaigre blanc bouillant en quantité suffisante pour qu'ils y baignent. Couvrez le vase bien soigneusement, et laissez infuser 24 heures. Au bout de ce temps, ils auront pris une couleur jaune, retirez-en le vinaigre que vous mettez dans un chaudron sur un feu très-vif; lorsque vous le verrez bouillir, jetez-y les cornichons, et au moment où ils commenceront à bouillir, remuez-les également; ils reprendront leur couleur verte; 5 minutes d'ébullition suffisent pour cette opération; vous les retirez alors du chaudron et les laissez refroidir.

Mettez-les dans les vases où ils doivent rester, et les couvrez d'assaisonnement comme passe-pierre, estragon, piment, petits ognons, ail; vous remplissez les vases de vinaigre de manière que les cornichons et l'assaisonnement baignent; couvrez-les avec soin; au bout de 8 jours ils seront suffisamment confits et pourront se conserver une, 2 et même 3 années.

Manière de conserver le verjus pour assaisonner les sauces.

Égrenez du verjus non encore mûr; pilez-le avec un peu de sel dans un mortier; exprimez le jus à force de bras dans un linge; ayez une chausse de futaine, mouillez-la, en-

duisez-la de farine du côté peluché qui doit être à l'intérieur : passez votre verjus dans cette chausse, à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il ait acquis la clarté d'une eau pure. Le verjus ainsi clarifié ne se conserverait pas de lui-même ; il faut, pour y parvenir, le mettre dans des bouteilles soufrées. Ayez un gros bouchon taillé de manière qu'il puisse aller à toutes les bouteilles ; fixez à ce bouchon un fil de fer qui aille jusqu'à la moitié de la bouteille, intérieurement, et qui se termine en crochet ; attachez au crochet une mèche de coton enduite de soufre, allumez-la, mettez-la dans les bouteilles l'une après l'autre, et quand vous les voyez remplies de vapeur vous les bouchez très-promptement. Débouchez-les ; versez-y votre verjus et rebouchez-les avec soin pour les conserver à la cave.

Conservation des légumes et des fruits selon les procédés de M. Appert.

Les substances se renferment fraîches dans des bouteilles ou bocaux de verre. Les bouteilles doivent être faites exprès pour cet usage, d'une bonne épaisseur, et porter un goulot d'un pouce et demi de diamètre, afin de donner la facilité d'y faire entrer les objets que l'on veut conserver, et de les en faire sortir. On trouve présentement de ces bouteilles dans le commerce. Les demi-bouteilles sont préférables aux bouteilles, en ce que l'on est moins dans le cas de les laisser en vidange.

Ce qui concourt avec le plus d'efficacité à la conservation c'est le bouchage parfait. Il faut

donc se procurer des bouchons du liége le plus fin, et sans défauts. Il faut les employer très-secs et les battre pour les comprimer.

On place sur un billot de bois la bouteille que l'on emplit de légumes ou fruits; on les tasse à plusieurs reprises afin qu'il y ait le moins de vide possible. On prend ensuite le bouchon que l'on trempe dans l'eau pour qu'il glisse mieux, et on le fait entrer en le frappant sur le billot avec une forte palette de bois propre à boucher les bouteilles. Si le bouchon a été bien choisi, il doit entrer jusqu'aux trois quarts; le quart en sus est nécessaire pour soutenir le fil de fer ou la ficelle avec lesquels on l'arrête solidement.

Le bouchage fait, on place les bouteilles dans un chaudron, ou tout autre vase qui aille au feu. La meilleure manière de les placer est de les mettre debout de façon que l'eau dont on remplira le chaudron atteigne l'anneau du goulot de chaque bouteille. Si on n'a pas un vase assez grand, on couche les bouteilles, que l'on recouvrira d'eau. En tous cas, on doit remplir de foin les intervalles.

Les bouteilles ainsi placées, on remplit le vase d'eau froide, et on le met sur le feu. Il est bon de le couvrir avec soin pour éviter l'évaporation. Si on ne peut couvrir, il faut remplir d'eau bouillante à mesure qu'elle tarit, afin qu'elle reste constamment à la même hauteur tout le temps de l'ébullition. On soutiendra le bouillon de ce bain-marie plus ou moins long-temps, ainsi qu'il va être indiqué

à chaque espèce de comestible. Quand le bouillon a eu lieu pendant le temps nécessaire, on cesse le feu et on retire le chaudron; il faut laisser refroidir avant de retirer les bouteilles. On les goudronne et on les couche à la cave.

Les bocaux où l'on renferme les objets d'une certaine grosseur doivent être bouchés avec le même soin; il doit y avoir, en outre, deux bouchons l'un sur l'autre, afin que celui du dessus serve à recevoir le fil de fer dont la compression retient le premier. On couvre le tout, avant le bain-marie, avec un mastic recouvert d'une toile ficelée. Ce mastic se compose de chaux éteinte à l'air et de fromage mou mêlé à consistance de pâte.

Pour éviter la casse que produirait la chaleur du bain-marie, il ne faut emplir les bouteilles que jusqu'à deux pouces de l'anneau du goulot, et même à trois pouces si la bouteille ne contenait que du liquide.

Les végétaux à conserver doivent être cueillis dans la pleine saison, afin qu'ils ne soient ni trop verts et aqueux, ni trop secs; ils doivent être employés dans leur fraîcheur, et ne faire, comme le dit M. Appert, « qu'un saut du jardin dans le bain-marie. » Ceci s'applique aux légumes comme aux fruits. Dans les saisons pluvieuses, et où les légumes sont plus tendres et plus sensibles à l'action du feu, il faut un demi-quart d'heure de bain-marie de moins que dans les saisons sèches.

Légumes.

Petits pois. Le *clamart* est préférable. Ils doivent être employés d'une moyenne grosseur, les petits ne pouvant se conserver, parce qu'ils sont trop aqueux. Si on y mêle 2 onces de sucre en poudre par bouteille, on est plus assuré de réussir. Il faut une heure et demie de bouillon au bain-marie si le temps est frais et humide, et 2 heures s'il y a chaleur et sécheresse.

Fèves de marais. Il ne faut employer ni la féverole ni la julienne, mais la vraie fève de marais, qui devient grosse et très-large quand elle est à maturité. Il faut la cueillir très-petite si on veut lui conserver sa robe et un peu plus grosse si on la veut sans robe. Pour leur conserver leur blancheur, on les jettera dans la bouteille à mesure qu'on les épluchera, et on donnera une heure de bouillon pour les robées, et une heure et demie pour celles sans robe.

Haricots verts. On doit préférer le *bagnolet* et lui donner une heure et demie de bouillon.

Haricots blancs. Il serait bon de préférer le *soissons*, ensuite le *flageolet*, et enfin le meilleur que l'on aura. Deux heures de bouillon sont nécessaires.

Asperges. Il faut les préparer comme pour cuire et les faire blanchir; on les placera dans des bocaux, la tête en bas. Celles en petits pois se mettent en bouteilles. Après les avoir fait égoutter on les bouche et on ne leur fait prendre qu'un bouillon seulement.

Artichauts entiers. Prenez-les de moyenne grosseur et les faites blanchir, après les avoir dégarnis de toutes leurs feuilles inutiles. On les met dans des bocaux, et il leur faut une heure de bouillon.

Artichauts par quartiers. On prend les gros, et on les coupe en 8, en ôtant le foin et le plus possible de feuilles; quand ils ont été blanchis et égouttés, on les passe au feu dans une casserole avec du beurre; on ajoute du sel et des fines herbes, et on fait cuire à moitié. Alors on les met en bocaux, et il ne leur faut qu'une demi-heure de bouillon.

Choux-fleurs. Après les avoir épluchés, il faut les faire blanchir, égoutter et leur donner une demi-heure de bouillon.

Épinards. Chicorée. Oseille avec laitue, poirée, cerfeuil, ciboules, etc. Le tout préparé et cuit comme pour faire un plat, sans assaisonnement, se met en bouteilles et reçoit un quart d'heure de bouillon. Cette méthode est bien préférable à la conservation ordinaire.

Tomates. Il faut les cueillir bien mûres, laver, égoutter, et faire fondre sur le feu dans un vase de cuivre bien étamé, faire réduire d'un tiers, passer au tamis et faire réduire encore de moitié; ensuite faire refroidir, mettre en bouteilles et donner un quart d'heure de bouillon.

Truffes. Lavez, pelez, mettez en bouteilles, entières ou par morceaux, avec les pelures et donnez une heure de bouillon. Elles peuvent se conserver 2 ou 3 ans.

Nota. Pour faire sortir les légumes des bou-

teilles, on peut les remplir d'eau tiède qui sert à les laver. On les lavera encore à une eau plus chaude et on les fera égoutter. On achève de faire cuire ceux qui ne le sont pas assez par les procédés de conservation.

FRUITS.

M. Appert conseille de les conserver sans sucre ; cependant je ne les ai jamais vu préparer ainsi, et je doute que la réussite soit aussi certaine ; j'ai même éprouvé que plus on mettait de sucre, et plus on était sûr de conserver les fruits avec tout leur parfum.

On réussit généralement mieux dans la conservation des fruits que dans celle des plantes potagères ; aussi les ménagères ont préféré donner leurs soins à ces comestibles. Elles ont trouvé une grande économie de sucre, tout en conservant aux fruits un parfum que la cuisson leur enlève quand on emploie la méthode ordinaire des marmelades ou des gelées.

On ne fait faire aux fruits qu'un seul bouillon au bain-marie.

Groseilles. On les égrènera et on les tassera dans les bouteilles, en les mêlant avec demi-livre de sucre en poudre par bouteille.

Suc de groseilles. Il se conserve de la même façon, après avoir fermenté 2 ou 3 jours à la cave et ensuite filtré dans du papier. Nous en avons gardé ainsi 2 ans, et il pourrait, sans doute, se garder davantage. On peut ajouter à son agrément en râpant l'écorce d'un citron avec le sucre avant de le piler.

Suc de groseilles framboisé. Mettez ensemble une livre cerises, demi-livre framboises et 2 livres et demie groseilles égrenées, écrasez le tout et le faites reposer 2 jours à la cave. Faites égoutter sur une passoire, filtrez le jus au papier et le mettez de suite en bouteilles.

Cerises. Il faut les choisir belles et d'une grosse espèce, comme *la montmorency*; elles doivent être peu avancées en maturité. On coupe la moitié de la queue, et on les met en bouteilles avec 4 onces de sucre en poudre par bouteille.

Framboises. Il faut les choisir peu mûres, afin de n'être pas écrasées dans la bouteille. On met 4 onces de sucre par bouteille.

On ne saurait trop recommander aux personnes qui recueillent en quantité des framboises d'en conserver de cette manière, parce que c'est une ressource très-grande pour la saison où il n'y a pas de fruit. On peut, entre autre chose, en faire du *sirop de vinaigre*; pour cela on mêle aux framboises un tiers de vinaigre et on en fait du sirop; ou bien on garde ce vinaigre pour mêler à de l'eau et du sucre, ce qui est absolument la même chose.

Suc de fraises. Il faut les écraser et les passer au tamis, ajouter le jus de la moitié d'un citron et demi-livre de sucre par livre de fraises.

Abricots, Pêches, Prunes. On les prend à un moyen point de maturité, on les coupe en deux et on en ôte les noyaux dont on remet seulement une partie des amandes blanchies et pelées. On les met en bouteilles avec 4 onces de sucre en poudre.

Poires, Marrons. Il faut couper les poires en quatre et ôter les pepins. On coupe un peu la peau des marrons comme pour les faire rôtir. On met 4 onces de sucre par bouteille.

Viandes, Poissons. On n'a pas parlé dans cet article de leur conservation, selon la même méthode, parce que ces objets ne peuvent guère convenir qu'à des voyageurs ; cependant ces substances ne sont pas plus difficiles à préparer. On coupe les viandes rôties par filets ou on les met en hachis, et on les place de même dans le bain- marie, en bouteilles ou bocaux. Les viandes et poissons ne doivent être cuits qu'à moitié ou aux trois quarts. Il faut à ces comestibles une demi-heure de bouillon au bain-marie.

Autre manière de conserver les petits pois.

On en mettra deux litres dans une casserole avec trois quarterons de sucre en poudre, et on les fera tourner continuellement sur un très-petit feu; on les retirera pour les placer sur une feuille de papier posée sur un tamis renversé, sous lequel on mettra de la cendre chaude que l'on renouvellera jusqu'à ce que les pois soient secs. Quand ils sont parfaitement desséchés, on en remplit des sacs de papier que l'on place en lieu sec. Lorsqu'on veut en faire usage, on les met dans de l'eau un peu chaude où on les laisse 24 heures pour les attendrir. Ils sont alors presque aussi verts et aussi bons qu'en été.

Conservation des fruits.

Les fruits ne mûrissent promptement que par le concours de l'air, de la chaleur et de la lumière; en les privant de ces trois agens, on sera donc assuré de retarder leur maturité, et en conséquence de les conserver long-temps, puisque leur maturité est le terme de leur conservation. Le fruitier doit être placé dans un cabinet, à l'abri de la gelée; la fenêtre doit être calfeutrée de manière à ne jamais s'ouvrir et fermée de volets intérieurement; la porte elle-même ne doit jamais rester ouverte. Que vos fruits soient placés sur des planches; dans les froids, couvrez de paillassons le devant de ces planches, ainsi que la porte et la fenêtre. Placez vos fruits de manière qu'ils ne se touchent point; ôtez soigneusement ceux qui commencent à se gâter. Les beaux fruits se placent séparément dans des sacs de bon papier collé que l'on lie de manière à les priver d'air, et que l'on suspend au plancher. Le chasselas se conserve de la même manière, en le suspendant la queue placée en bas. Il faut toujours avoir soin de le bien éplucher. Il se conserve très-bien aussi sans enveloppe dans des tiroirs. Suspendu à l'air libre, il se couvre de poussière, et perd bientôt sa qualité. Si on a une cave bien sèche, c'est le meilleur endroit de la maison que l'on puisse choisir pour servir de fruitier.

Pruneaux. (Extrait de la *Maison de Campagne.*)

Prenez de belles prunes de Sainte-Catherine

mûres et point véreuses, arrangez-les une à une sur des claies, et mettez-les au four à la sortie du pain; laissez-les jusqu'à ce qu'on le chauffe de nouveau, et, avant de les y remettre, retournez-les une à une; récidivez 3 ou 4 fois suivant que vous voyez qu'elles sont plus ou moins séchées. L'habitude seule vous apprendra le degré convenable. Lorsque vous les jugez suffisamment faites, étalez-les pendant quelque temps dans un lieu sec et aéré; ensuite arrangez-les couche par couche dans des boîtes garnies de papier blanc; mettez aussi quelques feuilles de laurier parmi. Si vous ne faites pas le pain chez vous, et que vous chauffiez le four exprès pour vos pruneaux, ne le faites que tous les 3 jours et que la chaleur soit très-douce.

Poires tapées.

Prenez 100 poires de rousselet presque mûres, pelez-les sans les déformer, rognez le bout de la queue, jetez-les à mesure dans une bassine pleine d'eau froide; placez-la sur le feu, faites bouillir à petits bouillons, tâtez-les, et à mesure qu'il y en a qui fléchissent sous le doigt, retirez-les avec l'écumoire pour les jeter à l'eau fraîche; égouttez-les ensuite sur une serviette; faites fondre dans la bassine 2 livres de sucre avec 3 demi-setiers d'eau; faites-le bouillir, écumez-le, garnissez tout le fond de la bassine avec des poires, faites-leur faire un seul bouillon, retirez-les pour les placer dans une terrine; mettez ensuite

d'autres poires dans le scure jusqu'à ce qu'elles y aient toutes passé ; laissez-les refroidir et arrangez-les sur des claies la queue en l'air, en les aplatissant tant soit peu sans les écraser ; mettez-les dans le four à la sortie du pain ; avant de les y remettre, trempez-les dans le sirop froid, replacez-les sur les claies, récidivez ainsi jusqu'à 4 fois ; ensuite arrangez-les dans des boîtes, 2 rangs l'un sur l'autre, puis une feuille de papier, et 2 rangs de poires, etc. Conservez-les en lieu sec ; le reste du sirop peut servir pour les fruits à l'eau-de-vie, les compotes, etc.

Nouvelle manière de préparer et conserver les haricots pour purée. (Extrait de la *Maison de Campagne*, par madame Adanson.)

Prenez des haricots en cosse nouvellement cueillis, entièrement formés, mais dont la pellicule conserve encore une teinte verte ; dérobez-les comme les fèves ; faites-les ensuite sécher au grand soleil, en les étendant sur des serviettes, et conservez-les dans des sacs. (Surtout ne les mettez pas au four pour accélérer la dessiccation.)

Pour en faire de la purée, vous en mettrez deux ou trois poignées dans un nouet très-lâche. Vous les ferez cuire à l'eau froide, dans un pot d'environ une pinte et demie, que vous entretiendrez toujours plein pendant l'ébullition, qui ne doit éprouver aucune interruption. Il faut 2 heures de cuisson. Vous les retirerez du linge après l'avoir laissé égoutter quelques minutes. Vous fricasserez avec sel,

un demi-quarteron de beurre frais, 2 cuillerées de lait ou de crème, et une pincée de persil haché, si vous voulez. Cette purée est comme une crème, et d'une grande délicatesse; elle est exempte de l'âcreté qu'ont toujours les haricots cuits avec leur pellicule; elle est un aliment des plus sains, même pour les estomacs malades. Je l'ai imaginée pour mon usage, dans une maladie inflammatoire des intestins, et m'en suis bien trouvée. Alors j'y mettais très-peu de beurre et point de persil. L'opération de dérober ces haricots tout frais cueillis, n'est pas aussi longue qu'on le pourrait croire, et l'on a bientôt trouvé le moyen de le faire lestement : j'en fais chaque été jusqu'à 2 décalitres, dans mes momens perdus. Si on en dérobe au fur et à mesure pour les employer de suite, la purée est encore plus délicate que celle qu'on garde pour l'hiver. Je me suis beaucoup étendue sur cet article, parce que je le regarde comme un perfectionnement très-utile, et qui devra obtenir du succès. On peut employer le même procédé pour les fèves. Pour les haricots qu'on veut manger en grains secs pendant l'hiver, ils sont beaucoup plus délicats si on les fait écosser encore un peu verts, et qu'on les fasse sécher à l'ombre, sur des feuilles de papier.

Manière de fabriquer la fécule ou farine de pommes-de-terre.

Prenez, parmi les espèces de pommes-de-

terre, celles qui sont les plus farineuses; lavez-les abondamment et à plusieurs eaux, de manière à ce qu'il ne reste pas la plus petite parcelle de terre; râpez-les au-dessus d'une terrine ou d'un baquet d'eau jusqu'à ce que le vase soit plein d'eau et à moitié plein de pommes râpées; la fécule se précipite au fond, et les parties inutiles surnagent; vous versez l'eau et mettez sécher la fécule; quand elle est sèche, il faut l'écraser et la passer au tamis. Cette farine ou fécule est plus légère, et presque aussi nourrissante que celle de froment; elle lui est préférable pour faire la bouillie aux enfans, et des potages gras aux convalescens. On l'emploie en pâtisserie, surtout pour faire d'excellens biscuits. Elle remplace en cuisine avec avantage la farine de blé.

Vinaigre. (Extrait de la *Maison de Campagne.*)

La manière la plus simple d'avoir toujours de bon vinaigre est de faire faire un baril de la contenance de 30 à 40 pintes. Faites bouillir alors 2 pintes d'excellent vinaigre, soit rouge, soit blanc, suivant celui que vous voulez avoir; versez-le dans le baril, bouchez la bonde roulez-le dans tous les sens pour que le vinaigre touche toutes les parois. Emplissez-le à moitié de vin de bonne qualité, et laissez-le 8 jours dans un lieu chaud. Au bout de ce temps faites bouillir 2 autres pintes de vinaigre, versez-le dans le baril, achevez de l'emplir avec du vin, placez-le dans l'endroit où il doit toujours rester. (Que ce ne soit point à la cave,

cela pourrait détériorer les vins.) Un mois après vous pouvez vous en servir, mais il se bonifie et acquiert de la force à mesure qu'il vieillit. Mettez au baril un petit robinet de bois à un pouce du bord d'en bas ; ne bouchez la bonde qu'avec un bouchon de paille ; et toutes les fois que vous tirerez du vinaigre, remettez une égale quantité de vin ; n'en employez jamais de bouté ni gâté pour cet usage ; il n'y a que celui qui tourne à l'aigre que vous puissiez y mettre sans inconvénient, ainsi que le fond de tonneaux trouble sans être épais. Si c'est du vinaigre blanc que vous faites, ayez la plus grande attention de n'employer que des vins de garde, et surtout qui ne graissent pas, car vous perdriez votre vinaigre. Si quelque circonstance vous obligeait à en tirer une grande quantité à la fois, et qu'ayant rempli de nouveau le baril, vous vous aperceviez que votre vinaigre faiblit, il faudrait en acheter 2 pintes de première qualité, le faire bouillir et le mettre dedans. Depuis 15 ans j'entretiens ainsi un baril de vinaigre qui paraît toujours s'améliorer.

Vinaigre pour les salades.

Si vous voulez avoir d'excellent vinaigre pour les salades, mettez au fond d'un pot de grès 2 poignées d'estragon, une demi de cresson alénois, autant de cerfeuil et de jeunes feuilles de pimprenelle, 2 gousses d'ail, une gousse de piment encore vert. Couvrez, laissez infuser 8 jours ; tirez à clair, mettez en bouteilles.

Moutarde.

Mettez sur une assiette une once de moutarde en poudre très-fine avec 2 pincées de sel fin; versez un demi-verre de vinaigre; délayez avec une cuillère de bois, laissez fermenter 24 heures et servez-vous-en. Si vous voulez lui donner un goût d'assaisonnement, pilez une pincée de feuilles d'estragon, de cresson alénois, et une gousse d'ail que vous mêlez à la moutarde ci-dessus.

Manière de clarifier le miel pour remplacer le sucre.

Pour clarifier une livre de miel, il faut y mêler une chopine d'eau; on fait bouillir à petit feu, et on écume à mesure; s'il bout trop fort, on y jette une cuillerée d'eau pour apaiser l'ébullition, observant d'en mettre le moins possible; lorsqu'il n'écumera plus, on y jettera un charbon bien ardent et une mie de pain très-grillée. Ce charbon et la mie de pain doivent rester l'espace de 5 minutes, après quoi on les retire avec une écumoire, ayant bien soin de n'en laisser aucune parcelle. On laisse bouillir jusqu'à ce que le miel tienne aux doigts.

On donne à ce sirop une plus grande perfection en le filtrant à travers un papier au moment où on ôte le charbon; on le remet ensuite sur le feu pour acquérir le dernier degré de cuisson.

Ce sirop peut remplacer le sucre dans beaucoup de choses. Il contient plus ou moins de matière sucrée, suivant la qualité du miel.

Nous donnerons comme terme moyen de la quantité qu'il en faut pour remplacer une livre de sucre, celle d'une livre et demie de sirop.

Café.

Faites-le brûler d'une belle couleur brune un peu foncée sans être noire : un brûloir en tôle est préférable; cependant on peut aussi se servir d'un poêlon plat en terre. Pour 6 tasses de café, mesurez 6 tasses d'eau bien pleines que vous mettez dans une cafetière; quand l'eau bout, mettez un peu de colle de poisson et 6 cuillerées à bouche combles de café en poudre; remuez toujours, et retirez du feu 2 ou 3 fois pour abattre le bouillon. Retirez-le du feu, mettez-y une tasse d'eau froide, laissez éclaircir une demi-heure, tirez à clair et faites réchauffer sans bouillir pour le servir très-chaud. Pour le servir *à la crème* ou au lait, vous mettez demi-tasse de café de plus par tasse d'eau. Dans le temps que votre café s'éclaircit, vous faites bouillir votre lait et y mettez ensuite la quantité de café à l'eau selon votre goût.

Voyez page 26 la nouvelle cafetière et la méthode de faire le café sans eau bouillante.

Chocolat.

Lors même que vous prendriez le chocolat au lait, faites-le cuire à l'eau, si vous voulez qu'il conserve sa saveur particulière. Ne le râpez pas, il fond alors trop promptement et n'est point aussi moelleux ; coupez seulement chaque tasse en 3 ou 4 morceaux. Pour une once de chocolat, mettez une tasse et demie d'eau bouillante ; faites-le cuire à grand feu et réduire d'un tiers, remettez ce tiers en bonne

crème, ne faites plus bouillir. Il est inutile de le remuer plus de 2 ou 3 fois pendant sa cuisson. Les chocolats qui contiennent de la farine et beaucoup de sucre sont mauvais et pesans.

Bavaroise à l'eau.

Faites une infusion de thé que vous sucrez avec du sirop de capillaire, et à laquelle vous ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Bavaroise au lait.

Elle se fait comme celle à l'eau, excepté que l'on n'y met que moitié infusion de thé, et que l'on ajoute moitié lait.

Eau de Seltz.

Vous emplissez d'eau une bouteille où vous avez, à l'avance, adapté un bouchon qui bouche bien. Versez dans la bouteille un gros d'acide tartrique en poudre et un gros de bi-carbonate de soude que vous introduisez dans la bouteille en la rebouchant avec promptitude et solidité. Couvrez le bouchon d'un morceau de toile que vous ficelez autour du goulot. Au bout de 5 minutes vous pouvez boire cette eau de Seltz artificielle, préférable à celle qui est naturelle, en ce qu'elle est toujours nouvelle et ne court pas risque de se détériorer dans les bouteilles. On peut la garder en ficelant la bouteille comme pour le vin de Champagne.

Cette eau que l'on boit avec du vin et qui le fait pétiller comme le Champagne est digestive et apéritive.

Il est essentiel, pour la bonne réussite, que le *bi*-carbonate soit de bonne qualité et non réduit par le contact de l'air à l'état de simple carbonate.

Vin de Champagne mousseux fait avec du vin blanc ordinaire, quel qu'il soit.

La manière de faire ce vin est exactement la même que pour l'eau de Seltz, excepté qu'il ne faut employer que demi-gros d'acide tartrique et que l'on peut ajouter un gros de sucre candi blanc, bien pur, en poudre. Par des essais on apprendra à appliquer pour le mieux ce moyen à la nature particulière de son vin.

Raccommodage de la faïence et de la porcelaine.

Prenez 4 onces de chaux vive que vous arrosez doucement avec une once et demie d'eau ; laissez fermenter et ensuite sécher; elle se réduit en poudre que vous conservez pour servir au besoin. Lorsque vous aurez quelque chose à raccommoder, passez un peu de fromage blanc bien égoutté, que vous pétrissez avec de la chaux en poudre, de manière à ce que ce mélange ait la consistance de la crème. Enduisez la tranche d'un des morceaux à recoller ; joignez-le à l'autre ; pressez avec force pour qu'il reste le moins possible de mastic. Si vous ne pouvez serrer les pièces avec une ficelle, contenez-les avec les mains jusqu'à ce que le mastic ait contracté assez d'adhérence pour que les morceaux restent joints. S'il y a plusieurs morceaux, il n'en faut coller qu'un à la fois, et n'ajuster les autres que quand celui-là est sec.

Argenterie.

Dans les meilleures maisons on n'a pas tou-

jours le soin nécessaire de l'argenterie; cependant l'argent prend le vert-de-gris et exige des précautions. On fera donc bien, tous les 8 ou 15 jours, de la faire savonner, puis ensuite passer au blanc d'Espagne. On délaie le blanc dans l'eau, on en enduit les pièces, et quand il est sec, on frotte avec une brosse douce pour l'enlever.

On sait que l'argenterie qui a servi à manger des œufs acquiert une teinte noire que l'on efface difficilement et à la longue. On peut la nettoyer de suite et parfaitement en la frottant avec de la suie.

Couteaux de table.

C'est encore un objet ordinairement négligé; les couteaux doivent être appropriés chaque jour au moment de mettre le couvert, en les frottant avec un bouchon de liége et du tripoli à sec. C'est l'affaire d'un moment, et on saura toujours gré au domestique qui prendra ce soin.

Précaution à prendre sur l'usage de la vaisselle d'étain.

Il faut tenir la vaisselle d'étain toujours très-propre.

Il faut la laver dès qu'on s'en est servi, et l'essuyer de suite parfaitement.

Il faut la tenir dans un lieu bien sec, exposé à l'air; sans quoi il s'y forme des taches vertes dangereuses.

Il faut bien se garder de la laisser, comme il n'est que trop ordinaire, dans les cuisines où il fume.

Il est dangereux d'y laisser des mets ou boissons dans lesquels il entre des acides, comme du vinaigre, du jus de citron, et par conséquent point de salade dans des plats ou assiettes d'étain.

Le fruit cuit ou confit y devient aussi très-malsain; la cerise, surtout la gelée des fruits aigres, ainsi que les câpres.

Le vin et la bière perdent aussi leur salubrité dans des vaisseaux d'étain.

Il ne faut pas y laisser séjourner des œufs, surtout ceux qu'on nomme œufs sur le plat.

Feu de cheminée.

Aussitôt que l'incendie se manifeste, jetez sur le brasier qui couvre l'âtre de la cheminée quelques poignées éparses de soufre écrasé, et bouchez l'ouverture de la cheminée avec une couverture bien mouillée. Si on présume que le brasier de l'âtre est encore trop ardent, quelques poignées de soufre jetées de nouveau ralentiront son activité.

Un coup de fusil, tiré dans le canal de la cheminée, est aussi, dit-on, capable d'éteindre le feu.

Si le feu prend dans la poêle à frire, ou qu'une combustion quelconque ait lieu dans la cheminée par l'effet d'un corps gras, le meilleur moyen est de retirer du feu le vase qui le contient, avec la précaution de ne pas le placer près d'un objet susceptible de s'enflammer. On verra aussitôt la flamme baisser de moitié, et s'arrêter tout-à-fait par le refroidissement. Dans tous les cas, il faut tâcher

de le couvrir de quelque grand couvercle.

Jeter de l'eau sur ce feu est un moyen de le rendre beaucoup plus violent.

Destruction des souris.

Ce petit animal, que la surveillance du chat n'empêche pas toujours de faire quelques trous au pain ou au fromage, est la peste des cuisines encore plus que des appartemens. On conspire contre leur vie en leur offrant toutes sortes de mets, tels qu'une omelette assaisonnée de noix vomique ou d'arsenic, mais les fines bêtes, quand elles ne sont pas très-affamées, sautent par-dessus pour aller en chercher de plus sains. Voici un moyen que l'auteur de cet ouvrage (lequel n'a point de chats attendu qu'ils font plus de dégâts que les souris) a employé dans deux maisons qu'il a occupées et qui ont été évacuées complétement par l'ennemi.

Ayez de l'arsenic en poudre fine dont vous saupoudrez assez abondamment de la graisse que vous faites fondre dans une terrine qui ne doit pas servir, comme de raison, à autre chose. Vous mêlez avec un bout de latte et enduisez de cette graisse des morceaux de papier gris très-épais et qui boive. Vous bouchez ensuite les trous de souris avec le papier que vous bourrez dedans. Ces vilaines bêtes revenant chercher leur logis grattent ce qui leur fait obstacle, prennent goût par l'odeur alléchées, s'en vont faire la digestion dans un coin où elles restent, et d'où elles ne reviennent pas, comme quand le trou est bouché avec du verre pilé, faire un autre trou à côté.

DES VINS
ET DES SOINS QU'ILS EXIGENT.

Des caves.

L'exposition la plus favorable à une cave est celle du nord, qui lui procure une température plus égale. Sa profondeur importe aussi sous ce rapport : trop élevée, elle ressent immédatement l'influence des saisons, et éprouve des variations de température qu'il est avantageux d'éviter. C'est cette raison qui engage à fermer les soupiraux pendant les fortes gelées et les grandes chaleurs, afin d'empêcher l'action du froid et la réverbération trop vive du soleil.

La cave destinée à recevoir les vins ne doit être réservée qu'à cet usage.

La plus grande propreté doit régner dans les caves.

Des vins en tonneaux.

Tout le monde sait que l'on place à la cave les tonneaux sur des chantiers plus ou moins élevés, suivant le degré d'humidité. La position du tonneau sur le chantier doit être parfaitement horizontale. Il en résulte que la lie dépose au centre de la pièce, et qu'en soutirant, le vin sort clair jusqu'à la fin. On doit ménager, entre le mur et le tonneau, un espace suffisant pour pouvoir, avec une lumière, visiter l'état du fond postérieur.

On doit visiter les vins en tonneaux au moins une fois toutes les 24 heures; car, dans ce laps

de temps, il peut y survenir des accidens. La surveillance doit encore être plus active aux environs des équinoxes; tout étant alors en fermentation, les exhalaisons du sol attaquent quelquefois si vivement les cercles, qu'ils éclatent tous ensemble : c'est ce qu'on nomme vulgairement *coup de feu.* Ces accidens sont plus fréquens dans les caves humides ou trop peu aérées : c'est principalement le dessous des cercles et le fond du tonneau du côté du mur qu'il faut inspecter avec le plus de soin. Dès que l'on s'aperçoit que le tonneau coule par suite de cet accident, il faut aussitôt le serrer le plus possible, au moyen d'un cercle de fer brisé, ou au moins avec une forte corde, pour avoir le temps de le soutirer : car il n'y a que ce moyen de sauver le liquide qu'il renferme.

Lorsqu'un écoulement est occasioné par un éclat d'une douve, on y applique un peu de suif; mais si l'éclat est trop prononcé pour que cette opération suffise, il faut alors introduire du papier à l'aide de la pointe d'un couteau; on coule par-dessus un mastic composé de craie pulvérisée mêlée avec du suif fondu.

La négligence dans le remplissage des tonneaux, permettant au vin le contact avec l'air atmosphérique, cause toujours la perte du bouquet et l'évaporation du spiritueux, et fait contracter au vin un goût d'évent.

Du collage des vins.

Quatre blancs d'œufs suffisent le plus sou-

vent pour coller une pièce de vin rouge d'environ 250 bouteilles. On commence par retirer 2 ou 3 bouteilles du vin que l'on veut clarifier; on bat ensuite les blancs d'œufs avec une demi-bouteille de ce vin; on introduit dans la pièce, par la bonde, un bâton fendu, à l'aide duquel on agite fortement le liquide en lui imprimant un mouvement circulaire; on le retire et on verse les blancs d'œufs avec un entonnoir que l'on rince avec un peu de vin, ainsi que le vase qui les contenait, afin de n'en rien perdre. On agite de nouveau le liquide avec le même bâton; on remplit la pièce sur laquelle on frappe avec la batte pour faire dégager toutes les bulles d'air, et détacher la mousse; on la bondonne ensuite avec un bondon fraîchement garni d'une toile. On peut mettre en bouteilles 3 ou 4 jours après; il n'y a cependant nul inconvénient à laisser reposer davantage.

Trois blancs d'œufs sont la dose à employer de la même manière pour le collage d'une demi-pièce. Il faut observer néanmoins que, pour un vin chargé de couleur, il convient d'employer, pour une pièce, six blancs d'œufs, et 4 pour une demi-pièce.

La colle de poisson peut être employée pour les vins rouges, mais on s'en sert plus généralement pour les vins blancs. Quoiqu'on puisse la trouver toute préparée dans le commerce, nous allons indiquer la manière de la faire et de s'en servir.

Pour en faire 3 litres, on prend 2 gros de colle de poisson, que l'on choisit la plus blanche et la plus transparente possible. On la bat

fortement sur un billot pour l'effeuiller; on rompt ces feuilles en petites parcelles pour faciliter leur dissolution ; on les met dans un vase avec environ un demi-verre du vin que l'on veut coller. Lorsque tout le liquide est absorbé, ce qui a lieu 6 ou 8 heures après, on en ajoute autant, et, en 24 heures environ, la colle est réduite en gelée. On y joint alors une demi-bouteille d'eau chaude, et on pétrit bien le tout entre les mains pour dissoudre les parcelles qui n'auraient pas été suffisamment délayées ; on la passe ensuite dans un linge blanc, en pressant fortement, et on la bat vivement avec un fouet d'osier pendant un bon quart d'heure, en y ajoutant, au fur et à mesure, du vin jusqu'à la concurrence de 3 litres; on la met en bouteilles, et elle est ainsi susceptible de se conserver long-temps à la cave.

Un litre de cette colle suffit au collage d'une pièce d'environ 250 bouteilles. Lorsque l'on colle des vins nouveaux encore susceptibles de fermentation, il ne faut pas appuyer tout-à-fait la bonde, ou il faut au moins pratiquer auprès un trou de foret pour laisser de l'air jusqu'à ce que l'effervescence ne soit plus à craindre. Mais pour les vins vieux, chez lesquels ce mouvement n'a pas lieu, il convient de bien boucher de suite, le contact de l'air, au lieu de les bonifier, n'étant propre qu'à les détériorer.

Les vins récoltés dans de mauvaises années sont extrêmement difficiles à clarifier.

Lorsque du vin a été gelé, il faut, avant qu'il dégèle, soutirer ce qui est resté liquide; on aura perdu seulement de la quantité, mais ce

que l'on conservera sera plus spiritueux, la partie aqueuse étant la seule qui se congèle, à moins d'un froid excessif. Si on le laisse dégeler, la couleur devient alors louche et affaiblie, et il faut le soutirer dans un tonneau fortement méché et rincé avec un peu d'eau-de-vie, le coller après quelques jours de repos, et le tirer ensuite en bouteilles.

Du rinçage et de l'entretien des tonneaux vides.

Quand on veut faire usage d'un tonneau neuf, il faut d'abord le laver avec de l'eau froide, et ensuite l'échauder avec une pinte d'eau bouillante dans laquelle on a fait fondre une demi-livre de sel. On agite le tonneau dans tous les sens, pour que tout l'intérieur soit humecté de cette eau, et on fait écouler : si l'on pouvait se procurer 2 pintes de moût en fermentation, on rincerait avec; à défaut de moût, on peut employer 2 pintes de vin chaud.

Aussitôt qu'un tonneau vient d'être vidé, il faut, après l'avoir fait égoutter, y brûler une mèche soufrée, le bien boucher et le mettre dans un endroit sec; il peut se conserver long-temps ainsi sans contracter aucun mauvais goût.

Des vins en bouteilles.

On met le vin en bouteilles pour lui faire acquérir la maturité dont il est susceptible, et le conserver plus long-temps. Le grand point est de savoir reconnaître lorsqu'il est arrivé dans la pièce au degré convenable. En général, les vins fins et légers peuvent être mis en bouteilles au bout de 2 ou 3 ans, excepté ceux de Bordeaux, du Dauphiné et du Roussillon.

On juge par la dégustation de la maturité du vin; il ne doit être alors ni doux ni âcre; son goût doit être franc et pur. Il faut se garder de mettre en bouteilles un vin encore âpre et vert, car il ne perdrait aucun de ces défauts.

Les vins blancs peuvent être mis en bouteilles plus tôt que les rouges; le terme moyen est un an ou 18 mois. Il faut attendre qu'ils aient perdu le goût sucré qu'ils conservent plus ou moins long-temps, et qui, occasionant une fermentation, pourrait faire casser les bouteilles.

La limpidité du vin étant un des objets les plus importans, on doit s'efforcer de l'obtenir dans toute sa pureté. La température et le temps y influent singulièrement, et l'on a remarqué qu'un vin mis en bouteilles par un froid beau et sec était moins sujet à déposer que ceux que l'on y met par un temps chaud ou humide, et quand le vent du midi souffle. Les trois époques de la vigne sont surtout les temps qu'il faut éviter; car alors, ou la fermentation est générale dans toute la nature, ou le temps est disposé à l'humidité ou à l'orage.

Quoique le tirage en bouteilles soit une opération très-simple, elle exige néanmoins des précautions et de l'adresse. On perce le tonneau, au moyen d'un vilebrequin, à 2 doigts du jable inférieur; on s'arrête aussitôt que le vin paraît, et l'on enfonce le robinet sans frapper, pour ne pas agiter la lie; il faut l'entr'ouvrir en le posant, afin que l'air qui s'y trouve contenu ait un passage, autrement il s'en ferait un au travers du liquide qu'il troublerait: on laisse couler un peu de vin, et on

le ferme; on nettoie les bords du jable dont on fait tomber les petits copeaux produits par le vilebrequin. Dans cet état, il est bien de laisser reposer une couple d'heures.

Pour empêcher les bouteilles que l'on a vidées de contracter un mauvais goût, il faut les rincer au fur et à mesure qu'elles se vident, et les renverser ensuite sur des planches trouées.

Lorsque l'on veut s'en servir de nouveau, on les rince avec du gros plomb de chasse, pour bien détacher la lie. On y passe ensuite de l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte claire. Comme il est nécessaire qu'elles soient bien égouttées avant d'y mettre du vin, on peut les rincer quelques heures d'avance, et les renverser sur la planche trouée.

On ne remplit les bouteilles que jusqu'à 2 pouces du goulot, afin de laisser entre le vin et le bouchon un intervalle suffisant.

Lorsque le vin ne coule plus que lentement, on soulève doucement le fond postérieur de la pièce. Dans cette opération, la cannelle doit être entr'ouverte, pour que l'air qu'elle contient s'échappe. Si les dernières bouteilles que l'on tire sont troubles, on les met à part, on les bouche, on les laisse reposer, et on les transvase ensuite avec soin pour retirer le vin clair de dessus son dépôt.

On choisit les bouchons souples et unis, et le moins poreux possible : il est bon de n'employer que des bouchons neufs et de première qualité pour boucher les vins fins et même ceux d'ordinaire; car, dans ce dernier cas, ils servent plusieurs fois pour ceux que l'on boit de suite, en ayant l'attention de ne pas les percer

de part en part en débouchant, parce qu'alors ils laissent échapper le liquide ou passer l'air; on les conserve aussi dans un endroit sec.

Pour bien boucher une bouteille, il faut que le bout le plus mince entre à peine dans le goulot: pour rendre cette opération plus facile, on le trempe dans le vin. La méthode de faire tremper les bouchons 24 heures à l'avance, est vicieuse, en ce que le liége, gonflé au moment où l'on s'en sert, se dessèche à la longue, et ne bouche plus aussi bien; au lieu qu'employé sec, il se gonfle peu à peu, et bouche parfaitement. Le bouchon enfoncé ne doit dépasser que de 2 lignes le col de la bouteille.

On est dans l'usage de goudronner les bouchons d'un vin que l'on veut garder longtemps, pour les garantir de l'humidité et de la piqûre des insectes.

A cet effet, on trempe la partie saillante du bouchon et environ six lignes du goulot de la bouteille, dans le goudron chaud. Pour que le goudron tienne mieux, il faut avoir le soin d'ôter au goulot des bouteilles l'ancien goudron qui pourrait y rester attaché.

On compose ce goudron avec 2 livres de poix-résine, une livre de poix de Bourgogne, une demi-livre de cire jaune ou 3 onces de suif, et un quarteron de mastic rouge. On fait fondre le tout dans un vase sur le feu; on agite avec une spatule en bois jusqu'à ce que le tout soit bien fondu et mélangé. Cette quantité suffit pour goudronner 300 bouteilles.

Lorsque l'on veut nuancer la couleur, on ajoute des couleurs communes en poudre.

Les bouteilles, une fois remplies, bouchées et goudronnées, sont placées en pile dans la cave, dans des cases formées en maçonnerie ou en planches, et auxquelles on donne ordinairement la longueur d'une latte. On commence par niveler le terrain sur lequel on veut élever la pile, et le garnir d'une couche de sable fin; on met au fond 4 ou 5 lattes de chêne les unes sur les autres, pour former une élévation telle, que le goulot de la bouteille portant dessus, celle-ci soit placée bien horizontalement. En plaçant chaque bouteille, on incline le bouchon en bas pour l'imbiber et qu'il ne reste point d'air entre lui et le vin. On a soin qu'il y ait un petit intervalle entre chaque bouteille. Sur le ventre du premier rang, et à un pouce environ du cul des bouteilles, on pose une latte pour supporter le cou de celles du second rang, dont les culs portent sur les lattes posées sous le col des premières dans les intervalles entre chaque col de bouteille; on continue ainsi jusqu'à la hauteur d'environ 3 pieds, qui est la plus convenable quand on veut éviter de casser les bouteilles. Si l'on a été obligé de se servir de bouteilles étoilées, on les met à part pour les ranger sur le haut de la pile.

Des soins à donner aux vins en bouteilles.

Presque tous les vins déposent en bouteilles sous différentes formes; les rouges, particulièrement, forment un dépôt plus abondant, qui se compose de la presque totalité de la partie colorante. Les vins fins, que l'on garde le plus long-temps, sont aussi ceux qui ont

un plus grand dépôt ; mais, tant qu'on ne les déplace pas, il est inutile de les transvaser : c'est seulement quand on veut les mettre sur table qu'il est nécessaire de faire cette opération pour les boire limpides. Elle consiste à déboucher la bouteille le plus doucement possible, pour ne pas agiter le dépôt, vider dans une bouteille propre, et s'arrêter aussitôt que le liquide se trouble.

De l'emploi des vins à table.

Le vin rouge est généralement adopté pour prélude d'un repas ; mais, quoique d'ordinaire, il faut qu'il soit bon ; car les palais, non encore altérés par les épices des mets, ont toute la finesse dégustative. C'est alors que figurent les vins de basse Bourgogne, parmi lesquels celui de Mâcon joue le premier rôle : on peut cependant lui substituer ceux d'Avalon, Coulange, Tonnerre, Vermanton, Irancy, Chassagne, Mercurey et Auxerre, et les vins dits orléanais, en première qualité, des crus de Beaugency, Saint-Denis et Saint-Ay.

Paraissent ensuite le Beaune et le Pomard, le léger Volney, le Clos-Vougeot, le Chambertin et la Romanée, le Langon, le Canon, le Saint-Émillion, etc. A ceux-là succèdent les vins capiteux du Roussillon et de la côte du Rhône, parmi lesquels on a le choix entre ceux de Jurançon, Grenache, Pic-Pouille, Château Grillé, Côte-Rôtie, l'Hermitage, Saint-Gilles et Tavel.

C'est le moment où les vins blancs viennent prendre la place des rouges ; si l'on veut du

Bordeaux, le goût décidera entre le Grave, le Barsac, le Ségur, le Soterne ou le Médoc; en vins de Bourgogne, on hésitera entre le Beaune et le Chablis; en vins de la côte du Rhône, le Condrieux, le Saint-Perey et le délicieux Hermitage, balanceront aussi les suffrages.

Au dessert, le Champagne remplit les verres de sa mousse argentine et pétillante. Il occupe à peu près la moitié de ce service, pour procurer plus de plaisir aux dames, car, sans elles, la tisane de Champagne, l'Aï, le Pierry et l'Épernay, non mousseux et vieux, obtiennent la préférence auprès des gourmets.

Le délicieux Arbois semble vouloir disputer au Champenois l'honneur de remplir la coupe du plaisir; les dames trouvent en lui le pétillement de l'impétueux Aï et la douceur du Condrieux.

Cependant on a porté la main aux pâtisseries sucrées et aux crèmes; c'est alors que paraissent les vins spiritueux et liquoreux du Roussillon, du Languedoc, de la Provence et de l'Espagne. Rivesalte, Lunel, Grenache, Malvoisie, Frontignan, Malaga, Xérès, Alicante, coulent à l'envi dans les verres; c'est le moment de la confiance, de la gaieté, des doux épanchemens, des demi-confidences; le jus de la treille a fait de tous les convives une société de frères.

Tel est, en abrégé, l'emploi des vins à table; nous ne les avons pas tous nommés; mais on peut juger de l'usage de ceux que nous avons omis, par les qualités qui les rapprochent de ceux que nous avons cités.

TABLE.

Fautes à corriger.

Page 244, Eperlans : Il faut les vider.

Page 315, au bas de la page, *puddings* ci-après, ajoutez : page 343, 3e.